



3



Co-funded by  
the European Union

# ECO OLIVES HANDBUCH FÜR AUSBILDER

Erzeugung und Vermarktung von Bio-Oliven und Olivenöl:  
EcoOlives Nr. 2021-1-DE02-KA220-VET-000030009



Co-funded by  
the European Union

*Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden. © 2022-2024. Dieses Werk steht unter einer [CC BY-NC-SA 4.0-Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).*





## Inhaltsübersicht

Einführung - Verwendung des Handbuchs .....	3
Zielsetzungen .....	3
Module .....	3
Aufbau der Module .....	4
Navigieren durch den Kurs .....	5
Umgang mit Anfängern in OO&OO-Schulungen .....	6
Modul 1 - Einführung in EcoOlives .....	8
Einheit 1: Einführung in EcoOlives .....	8
Modul 2 - Wie man Bio-Oliven produziert .....	12
Einheit 1: Ökologischer Landbau: Chancen und Bedrohungen .....	13
Einheit 2: Die Anlage vor der Produktion .....	14
Einheit 3: Pflanzenmanagement .....	15
Einheit 4: Die Pflanze und ihre Umwelt .....	18
Einheit 5: Ernte und Lagerung von Bio-Oliven .....	19
Modul 3 - Wie man Bio-Olivenöl herstellt .....	21
Einheit 3.1 - Einführung .....	22
Einheit 3.2 - Produktionsprozess .....	23
Einheit 3.3 - Ölqualität .....	28
Einheit 3.4 - Lagerung, Abfüllung und Transport .....	31
Modul 4 - Wie man Bio-Oliven und -Olivenöl vermarktet und verkauft .....	35
Einheit 4.1 - Grundsätze des ökologischen Landbaus .....	36
4.1.2. Veränderung der Verbraucherpräferenzen in Richtung Bio-Konsum .....	37
4.1.3. Innovation und Wandel .....	39
4.1.4. Konzepte des Marken-Marketings .....	40
4.2.1. Wie man das neue Produkt auf dem Markt einführt .....	42
4.2.2. Wie kann der bestehende Marktanteil ausgebaut werden? .....	44
4.3. Entwicklung einer Marketingstrategie .....	49
4.4. Grundlagen des digitalen Marketings .....	53
4.5. Kommunikationstechniken mit Kunden und Interessengruppen .....	56
4.6.1 Der Marktforschungsprozess .....	60
4.6.2 Analyse der Studienfälle .....	62
Modul 5 - Nachhaltigkeit und Zertifizierung .....	64
Einheit 5.1: Anlagenreinigung und -hygiene .....	65



5.1.2 Minimierung der Umweltauswirkungen .....	66
5.1.3 Brandschutz und andere Sicherheitsvorkehrungen.....	67
Einheit 5.2: Sekundäre Produkte .....	69
5.2.1 Rückgewinnung und Wiederverwendung von aus Olivenöl gewonnenen Nebenprodukten .....	69
Modul 6 - Olivenhaine als Teil des nationalen Kulturerbes.....	76
Modul 7 - Schlussfolgerung und Bewertung .....	80





## Einführung – Verwendung des Handbuchs

Dies ist ein Handbuch für Ausbilder, das als Leitfaden für Ausbilder dient, die den auf der Projektplattform verfügbaren EcoOlives-Kurs nutzen, um Olivenölerzeuger und unterstützende Organisationen zu schulen und zu unterstützen. Das Ergebnis basiert auf früheren Ergebnissen und der entsprechenden Struktur.

Das Handbuch führt die Ausbilder entsprechend den Modulen durch die verschiedenen Elemente des Ausbildungskurses. Das bedeutet, dass sie entweder den Leitfaden als Ganzes durchgehen oder die Module auswählen können, die sie in ein bereits bestehendes Schulungskonzept integrieren müssen, um ihre Praxis zu erweitern.

Es handelt sich um eine Reihe von Vorschlägen und Empfehlungen, die die Ausbilder nutzen und nach eigenem Ermessen an ihre eigene Ausbildung anpassen können. Der Zweck dieses Plans ist es, ihnen eine allgemeine Struktur zur Verfügung zu stellen, wie ihr Unterricht aussehen könnte, und Anregungen für innovative Ressourcen und Ansätze zu geben, die sie während ihrer Ausbildung umsetzen können. Die Zielgruppe sind Erwachsene, die überwiegend aus dem landwirtschaftlichen Bereich kommen und Interesse haben, etwas über Bio-Oliven und -Olivenöl zu lernen, oder die bereits fortgeschritten sind und ihre Praxis erweitern möchten.

Das Handbuch ist nur in elektronischer Form erhältlich auf Englisch, Bulgarisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch, Griechisch und Portugiesisch.

### Zielsetzungen

- Der Zweck dieses Ergebnisses ist es, den Ausbildern die notwendige Theorie zu vermitteln, damit sie die Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Durchführung der Aktivitäten aus den Kursen in die Praxis umsetzen können;
- eine methodische Anleitung zur Durchführung des Kurses bereitzustellen;
- Ausbilder und Fachleute für die Möglichkeiten zu sensibilisieren, die die Erzeugung von Bio-Oliven und -Olivenöl als Option zur Steigerung des Marktanteils bietet;
- auf die Nachfrage nach mehr Bio-Oliven- und -Olivenölprodukten auf dem lokalen und internationalen Markt zu reagieren.

### Module

Dieses Handbuch ist eine Ergänzung zum EcoOlives-Kurs und folgt daher einem ähnlichen Aufbau und Inhalt. Es besteht aus Anleitungen zu den 7 Modulen des Kurses sowie einer zweiteiligen Einführung, die auch Tipps für den Umgang mit Anfängern bei der Produktion von Bio-Oliven und Bio-Olivenöl:



Einleitung - Verwendung des Handbuchs
Einführung 2.0 - Tipps für den Umgang mit Öko-Oliven- und Olivenölproduzenten
Modul 1 - Einführung in EcoOlives
Modul 2 - Wie man Bio-Oliven produziert
Modul 3 - Wie man Bio-Olivenöl herstellt
Modul 4 - Wie man Bio-Oliven und -Olivenöl vermarktet und verkauft
Modul 5 - Nachhaltigkeit und Zertifizierung
Modul 6 - Olivenhaine als Teil des kulturellen Erbes
Modul 7 - Schlussfolgerung und Bewertung



## Aufbau der Module

Um den Ausbildern die Arbeit zu erleichtern und den intuitiven Ansatz dieses Leitfadens zu unterstützen, sind alle Module des Leitfadens gleich aufgebaut.

### Der Hauptteil der Module besteht aus:

- Tabellen mit nützlichen Informationen für den Ausbilder (Modulzusammenfassung, Ziele des Moduls, Lernergebnisse, Dauer des Moduls, benötigte Materialien)
- In Einheiten aufgeteilten Unterrichtspläne, die folgende Informationen enthalten:
  - Ziel
  - Leitlinien für Anfängergruppen
  - Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen
  - Ressourcen und Material
  - Geschätzte Dauer
- Richtlinien für Modulübungen, die die folgenden Informationen enthalten:
  - Nummer und Bezeichnung der Tätigkeit: Beschreibung
  - Ziel und Zielsetzungen
  - Leitlinien
  - Interaktionsmuster (SS-ST-TS)
  - Zu verwendende Ressourcen und Materialien
  - Bewertung und Ergebnisse
- Fragen zur Selbsteinschätzung für Ausbilder
- Wie man die Ergebnisse der Selbsteinschätzung interpretiert

## Navigieren durch den Kurs

### *Schritt 1: Zugriff auf die interaktive Plattform*

- Loggen Sie sich in das Konto des Ausbilders auf der interaktiven Plattform ein.
- Sie landen auf der Startseite des Dashboards, das einen Überblick über den Kurs bietet.

### *Schritt 2: Überprüfung der Tabelle mit nützlichen Informationen*

- Klicken Sie auf "Tabelle mit nützlichen Informationen", um eine tabellarische Zusammenfassung der einzelnen Module zu erhalten.
- Überprüfen Sie Modulzusammenfassung, Ziele, Lernergebnisse, Dauer und benötigte Materialien.



### *Schritt 3: Erkundung von Unterrichtsplänen und Einheiten*

- Navigieren Sie zu dem Modul, das Sie unterrichten möchten.
- Klicken Sie auf "Unterrichtspläne", um zu den detaillierten Plänen zu gelangen, die in Einheiten unterteilt sind.
- Überprüfen Sie für jede Einheit das Ziel, die Richtlinien für Anfänger- und Fortgeschrittenengruppen, die Ressourcen und die geschätzte Dauer.

### *Schritt 4: Sich mit den Modulübungen beschäftigen*

- Klicken Sie in demselben Modul auf "Modulübungen".
- Erkunden Sie die Liste der Aktivitäten, die jeweils Nummer und Name, Ziel, Zielsetzung, Leitlinien, Interaktionsmuster (SS-ST-TS), Ressourcen und Bewertungsdetails enthalten.

### *Schritt 5: Ausfüllen der Fragen zur Selbsteinschätzung*

- Navigieren Sie zu "Fragen zur Selbsteinschätzung für Ausbilder".
- Beantworten Sie die Fragen, die sich auf den Kursinhalt beziehen.
- Die Plattform interpretiert die Ergebnisse und gibt Feedback und Empfehlungen.

### *Schritt 6: Teilnahme an der Diskussion*

- Nehmen Sie am interaktiven Diskussionsforum für Ausbilder teil.
- Arbeiten Sie zusammen, tauschen Sie Erfahrungen aus, stellen Sie Fragen und erhalten Sie Unterstützung von Gleichaltrigen und Kursverwaltern.

### *Schritt 7: Verfolgung der Fortschritte*

- Behalten Sie den Überblick über Ihre Fortschritte und den Status Ihrer Arbeit.
- Identifizieren Sie abgeschlossene und noch ausstehende Module innerhalb des Kurses.

### *Schritt 8: Empfang von Benachrichtigungen und Mahnungen*

- Bleiben Sie mit automatischen Erinnerungen und Benachrichtigungen von der Plattform auf dem Laufenden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie während des gesamten Kurses auf dem neusten Stand bleiben und sich engagieren.



## Umgang mit Anfängern in OO&OO-Schulungen

Wenn Sie einen unerfahrenen Anfänger in der Olivenölproduktion als Ausbilder einbeziehen, ist es wichtig, eine hilfreiche und integrative Lernatmosphäre zu schaffen. Im Folgenden finden Sie einige Vorschläge, wie Sie sie effektiv einbeziehen und anleiten können:

1. Bauen Sie ein positives Verhältnis auf: Stellen Sie sich zu Beginn der Schulung vor, zeigen Sie echtes Interesse an der Geschichte der Teilnehmer und gehen Sie auf mögliche Ängste oder Vorbehalte ein, die diese gegenüber dem Programm haben könnten.
2. Beginnen Sie mit den Grundlagen: Gehen Sie davon aus, dass Sie nichts über die Olivenölproduktion wissen. Beginnen Sie mit einer Einführung in die Branche, den Olivenbaum und die Grundprinzipien der Olivenölgewinnung. Um das Thema leichter zugänglich zu machen, verwenden Sie eine einfache und vertraute Sprache.
3. Verbinden die Konzepte mit Erfahrungen aus der realen Welt: Helfen Sie Neueinsteigern, neue Konzepte mit ihren Alltagserfahrungen zu verbinden. Verwenden Sie nachvollziehbare Beispiele und Analogien zur Beschreibung komplexer Vorgänge, um sie zu verstehen.
4. Verwenden Sie Bildmaterial und interaktive Aktivitäten: Binden Sie visuelle Hilfsmittel, Diagramme und Infografiken ein, um das Verständnis zu verbessern. Fügen Sie, wo immer möglich, praktische Aktivitäten oder Demonstrationen ein, um das Lernen zu verbessern.
5. Ermutigen Sie zu Fragen und Diskussionen: Schaffen Sie eine offene und einladende Umgebung, in der Anfänger Fragen stellen und ihre Ideen mitteilen können. Gehen Sie geduldig auf Fragen ein und fördern Sie den Austausch unter Gleichgesinnten.
6. Seien Sie geduldig und einfühlsam: Erkennen Sie an, dass das Erlernen einer neuen Fähigkeit Zeit und Übung erfordert. Bleiben Sie geduldig mit Neulingen und geben Sie ihnen konstruktives Feedback und Ermutigung, um ihnen zu helfen, Vertrauen zu gewinnen.
7. Schlüsseln Sie Komplizierte Konzepte auf: Die Herstellung von Olivenöl kann komplizierte Prozesse beinhalten. Brechen Sie komplexe Konzepte in kleinere, einfachere zugängliche Brocken herunter und bauen dann im Laufe der Ausbildung auf dem Fundament auf.

Kofinanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Autors/der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können für sie verantwortlich gemacht werden. © 2022-2024. Dieses Werk steht unter einer [CC BY-NC-SA 4.0-Lizenz](#).





8. Nennen Sie konkrete Beispiele: Erzählen Sie Erfolgsgeschichten und Fallstudien von anderen angehenden Olivenölerzeugern. Dies kann Neulinge motivieren und ihnen zeigen, dass Erfolg möglich ist.
9. Bieten Sie Unterstützung bei der Nachbereitung an: Stellen Sie zusätzliche Ressourcen und Materialien für das Selbststudium zur Verfügung. Bieten Sie Unterstützung nach der Schulung an, z. B. in Form von Follow-up-E-Mails oder Frage-Antwort-Sitzungen, um offene Fragen oder Probleme zu klären.
10. Fördern Sie die Vernetzung, indem Sie Neueinsteigern die Möglichkeit geben, sich mit etablierten Olivenölerzeugern auszutauschen. Sie können von Branchenexperten lernen und ein Unterstützungsnetz aufbauen.
11. Etappenziele: Erkennen und würdigen Sie die Fortschritte, die Anfänger während der Ausbildung machen. Die Anerkennung ihrer Leistungen kann die Motivation und den Enthusiasmus steigern.

## Modul 1 - Einführung in EcoOlives

<b>Modul-zusammenfassung</b>	Das erste Modul gibt einen kurzen Überblick über das EcoOlives-Projekt, die Projektpartnerschaft, die wichtigsten Ergebnisse, die entwickelten Instrumente und die Vorteile des EcoOlives-Schulungskurses.
<b>Modulziele - Zielsetzungen</b>	Das Hauptziel des Moduls ist es, eine Einführung, einen Überblick und eine Anleitung für den EcoOlives-Schulungskurs zu geben
<b>Lernergebnisse</b>	Nach Abschluss des Moduls werden die Teilnehmer: <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit dem Projekt EcoOlives, seiner Partnerschaft, seinen wichtigsten Zielen und Ergebnissen vertraut sein</li> <li>• in der Lage sein, die im Rahmen der Schulung bereitgestellten Tools sicher zu bedienen und zu nutzen;</li> <li>• sich vor Beginn des Kurses einen Überblick über den eigenen Wissensstand zum Thema verschaffen</li> </ul>
<b>Dauer des Modul</b>	Ca. 140 Minuten
<b>Benötigte Materialien</b>	Projektor, Laptops, Handouts zum Kurs, EcoOlives-Broschüre, gedruckte/digitale Fragen zur Selbstbeurteilung



## Einheit 1: Einführung in EcoOlives

	1.1	1.2	1.3	1.4.1	1.4.2	1.5.
<b>Thema</b>	Über die Veröffentlichung	Über das Projekt EcoOlives	Über die Partner	Einführung in die Ausbildung	Einführung in die Ausbildung über die Plattform	Ursprüngliche Selbsteinschätzung
<b>Ziel</b>	Einführung der Lernenden in den EcoOlives-Kurs	Einführung der Lernenden in das Projekt EcoOlives	Einführung der Lernenden in die Partnerschaften von EcoOlives	Einführung der Lernenden in den Ausbildungskurs	Einführung der Lernenden in die EcoOlives-Plattform	Durchführung einer ersten Selbsteinschätzung zur Klärung des Grundwissens
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	Der Trainer sollte zuallererst mit einer Frage darüber, wie viel sie über das Thema wissen, einbeziehen. Dann sollte der Trainer die Struktur des Ausbildungskurses unter Verwendung der Hauptthemen erklären. Da es sich um die Haupteinführung handelt, sollte der Trainer alle 8 Hauptthemen	Der Trainer sollte kurz das Projekt EcoOlives, seine Ziele, die erwarteten Ergebnisse und die Finanzierung erklären.	Der Trainer sollte die Natur der Projektpartnerschaften (internationale Kooperation und ihre Vorteile und Möglichkeiten etc.) erklären, die Länder und deren Input in das Projekt präsentieren (wie zum Beispiel die größeren Produktionsländer usw.)	Der Trainer sollte die Vorteile der Ausbildung und die zu erreichenden Hauptziele erklären, wie auch die Struktur der Ausbildung, darin enthaltene Aktivitäten und wahrscheinliche Ergebnisse.	Der Trainer sollte eine Übersicht über die Plattform, ihre wichtigsten Fähigkeiten, die verwendbaren Tools sowie den Registrierungsprozess bieten. Der Trainer sollte auch deren Verfügbarkeiten für eine Erleichterung des Lernprozesses unterstreichen und den Lernenden die Chance	Der Trainer sollte das Ziel der Beurteilungen erklären (um das Niveau zu bestimmen, mit dem der Lernende den Kurs startet) und das Verfahren der Beurteilungen (offene Fragen und Multiple-Choice-Fragen). Nachdem die Lernende Zeit hatten, sollte der





	des Kurses einbeziehen.				geben, die Plattform zu erkunden.	Trainer dann mit den Lernenden zu den Fragen übergehen und das Start-Niveau bestimmen.
<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	Da es sich um einen einleitenden Teil handelt, sollten dieselben Regeln sollte gelten wie für die Anfänger-Gruppe.	Dasselbe wie für Anfänger (Siehe Leitlinien oben)	Für fortgeschrittene Gruppen, könnten Finanzierungsmöglichkeiten erklärt werden (internationale Kooperationen in KA2 strategische Partnerschaften)	Die Trainer sollte die Vorteile der Ausbildung und die zu erreichenden Hauptziele erklären, wie auch die Struktur der Ausbildung, Aktivitäten innerhalb derselben und wahrscheinliche Ergebnisse. Für weiter fortgeschrittene Gruppen, sollte der Trainer Einführungen zu weiteren Ressourcen und zur Suche anbieten, falls dies erforderlich ist.	Die Trainer sollte das Niveau der Plattform an die Kenntnisse der Lernenden anpassen.	Zusätzlich zu den Fragen könnte der Trainer die Lernenden an einer Diskussion über ihre Erwartungen und darüber, welche Wissenslücken sie schließen wollen, beteiligen.



<b>Ressourcen und Material</b>	Das Bildmaterial des EcoOlives-Kurses sollte entweder auf dem Bildschirm (Projektor, Laptops) oder über Handouts der Gliederung dargestellt werden.	Das Bildmaterial des EcoOlives-Kurses sollte entweder auf dem Bildschirm (Projektor, Laptops) oder über Handouts (Broschüre, Karte, etc.) mit klarer E+-Sichtbarkeit dargestellt werden	Das Bildmaterial der Partner könnte auf einem Bildschirm (Projektor, Laptops) gezeigt werden	Leinwand (Projektor, Laptops)	Leinwand (Projektor, Laptops)	Gedruckte/digitale Fragen zur Selbsteinschätzung
<b>Geschätzte Dauer</b>	30 Minuten	10 Minuten	10 Minuten	30 Minuten	40 Minuten	20 Minuten



## Modul 2 - Wie man Bio-Oliven produziert

<b>Modul-Zusammenfassung</b>	Das vorliegende Modul analysiert kurz den gesamten Prozess des Anbaus und der Erzeugung von Bio-Oliven, beginnend mit den vorbereitenden Maßnahmen zum Anbau von Olivenbäumen. Außerdem werden die wichtigsten Aspekte der Pflanzenpflege - Bodenpflege, Bewässerung, Düngung und Beschneidung - sowie Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit von Pflanzen und Früchten - Unkrautbekämpfung, Krankheits- und Schädlingsbekämpfung - behandelt. Das Modul endet mit einigen Kenntnissen über die Olivenernte, die richtige Lagerung und den Transport zur Olivenmühle.
<b>Ziele des Moduls - Zielsetzungen</b>	Das Hauptziel dieses Moduls besteht darin, die verschiedenen Phasen und Elemente des ökologischen Olivenanbaus darzustellen und zu untersuchen.
<b>Lernergebnisse</b>	Nach Abschluss dieses Moduls werden Sie: Wissen: <ul style="list-style-type: none"><li>• sich der Chancen und Gefahren bewusst sein, die mit dem ökologischen Landbau verbunden sind</li><li>• die Faktoren kennen, die der Anpflanzung eines Olivenhains vorausgehen</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>● eine klare Vorstellung von den Vorgängen und Elementen im Zusammenhang mit dem Olivenanbau haben</li> <li>● die Elemente erkennen, die Olivenbäume und ihre Früchte bedrohen</li> <li>● Kenntnis der richtigen Methoden für die Ernte, die Lagerung und den Transport von Bio-Oliven haben</li> </ul> <p>Kompetenzen und Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● in der Lage sein, die Anpflanzung von Bio-Olivenbäumen zu planen</li> <li>● in der Lage sein, biologische Olivenbäume optimal zu pflanzen</li> <li>● Kenntnisse in der Pflege und Verwaltung der Olivenbäume haben</li> <li>● die Fähigkeit, mit den Elementen umzugehen, die Olivenbäume und ihre Früchte bedrohen, haben</li> <li>● die besten Praktiken für die Ernte, die Lagerung und den Transport von Bio-Oliven anwenden können</li> </ul>
<b>Dauer des Moduls</b>	Ungefähr 16 Stunden
<b>Benötigte Materialien</b>	Whiteboard/Flipchart, Papierblöcke und Notizblöcke für die Teilnehmer, Marker, Projektor, Laptop/PC, Internetanschluss, kleines Glas, Behälter mit den verschiedenen Olivensorten, die vor Ort erhältlich sind (in den Phasen, in denen sie verfügbar sind), kleine Kopien der in den Olivenanbauphasen verwendeten Geräte - falls verfügbar -, gedruckte Materialien zu den im Lehrplan der EcoOlives-Plattform enthaltenen Fallstudien.

## Einheit 1: Ökologischer Landbau: Chancen und Bedrohungen

<b>Thema</b>	<b>Diese Einheit fasst die Grundsätze des ökologischen Landbaus zusammen und zeigt auf, welche Chancen und Gefahren für den ökologischen Landbau bestehen.</b>
<b>Ziel</b>	Nach dieser Lerneinheit werden die Lernenden in der Lage sein, die wichtigsten Punkte des ökologischen Landbaus zu verstehen und die potenziellen Vor- und Nachteile einer Umstellung auf ökologischen Landbau zu kennen.



<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einer kurzen Zusammenfassung des Hintergrunds und der Bedeutung des ökologischen Landbaus</li> <li>2. Beschreiben Sie das Konzept und die wichtigsten Elemente des ökologischen Landbaus</li> <li>3. Skizzieren Sie den Prozess der Umstellung von konventioneller auf ökologische Landwirtschaft</li> <li>4. Bitten Sie die SS, über potenzielle Chancen und Gefahren der ökologischen Landwirtschaft zu sprechen</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Stellen Sie die Vor- und Nachteile des ökologischen Landbaus dar</li> </ol>
<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bitten Sie die SS, ihr Vorwissen über den ökologischen Landbau mitzuteilen.</li> <li>2. Sammeln Sie Ideen zu den Gefahren und Chancen des ökologischen Landbaus und erstellen Sie eine gemeinsame Übersichtsliste</li> <li>3. Vertiefung der Details des Umstellungsprozesses vom konventionellen zum ökologischen Landbau</li> <li>4. Bitten Sie die SS, über ihre Erfahrungen mit dem Bekehrungsprozess zu berichten.</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Flipchart</li> <li>● Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>● Marker</li> <li>● Laptop/PC</li> <li>● Projektor</li> <li>● PowerPoint-Präsentation zum ökologischen Olivenanbau</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 1,5 Stunden

## Einheit 2: Die Anlage vor der Produktion



<b>Thema</b>	<p><b>In dieser Einheit werden die wichtigsten Faktoren und Aspekte analysiert, die vor dem Anlegen eines Olivenhains sorgfältig zu berücksichtigen sind.</b></p> <p><b>Im Besonderen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Klimafaktoren</b></li> <li>● <b>Pedologische Faktoren</b></li> <li>● <b>Orographie und Bodenbeschaffenheit</b></li> <li>● <b>Exposition</b></li> <li>● <b>Auswahl der Kultursorte</b></li> <li>● <b>Auswahl der Pflanzen</b></li> <li>● <b>Auswahl der Anbauform und des Abstandssystems</b></li> <li>● <b>Sozioökonomische Aspekte</b></li> </ul>
<b>Ziel</b>	<p>In dieser Einheit müssen die Schüler die Grundlagen lernen, die vor der Anlage eines ökologischen Olivenhains sorgfältig zu prüfen sind, wie z. B.: Faktoren, die mit den äußeren Bedingungen, der Umwelt und dem Boden zusammenhängen; Faktoren, die ausschließlich die Pflanzen betreffen; kulturelle und wirtschaftliche Aspekte.</p>
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erläutern Sie, welche klimatischen Faktoren den Anbau von Bio-Oliven beeinflussen und wie sie sich auswirken</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Definieren Sie, was bodenkundliche Faktoren sind und inwieweit Bodeneigenschaften und Bodentiefe Entscheidungen über den Olivenanbau beeinflussen</li> <li>3. Analysieren Sie die Beziehung zwischen Orographie und Olivenanbau</li> <li>4. Zeigen Sie auf, wie sich die Exposition auf den Olivenanbau auswirkt</li> <li>5. Erläutern Sie, welche Kriterien zur Auswahl der Sorte führen, die am besten zu den Bedürfnissen des jeweiligen Einzelfalls passt</li> <li>6. Führen Sie in die drei verschiedenen Vermehrungssysteme und die besten Merkmale für die Auswahl der Pflanzen ein</li> <li>7. Beschreiben Sie die Pflanzabstände und -dichte sowie die drei Modelle des Olivenanbaus: traditionell, intensiv, sehr dicht</li> <li>8. Heben Sie die Rolle der sozioökonomischen Aspekte bei der Beurteilung der Eignung eines Standortes für den Olivenanbau hervor und präsentieren Sie dann einige Beispiele</li> </ol>
--	---





<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie damit, SS zu bitten, über die Beziehung zwischen Klimafaktoren und ökologischem Olivenanbau zu sprechen und Erfahrungen über die Anwendung von Maßnahmen zur Anpassung an und zum Ausgleich von Klimafaktoren und Klimawandel im Besonderen auszutauschen</li> <li>2. Erörtern Sie die Bedeutung und die Möglichkeiten der Durchführung chemischer und physikalischer Analysen zur Untersuchung des Bodenprofils und damit zur Beurteilung der Bodeneigenschaften für die Anpflanzung von Olivenbäumen</li> <li>3. Bitten Sie die SS, ihre Erfahrungen mit dem Anbau von Olivenbäumen unter verschiedenen orografischen Bedingungen (flach, hügelig oder terrassiert) mitzuteilen</li> <li>4. Erläutern Sie, wie sich die Exposition der Olivenbäume auf die Effizienz der Ernte und die Produktqualität auswirkt.</li> <li>5. Veranschaulichen Sie den Zusammenhang zwischen dem angestrebten Ziel, den Anbaumethoden im Olivenhain und der Auswahl der Sorte</li> <li>6. Bitten Sie die SS zu berichten, welche Merkmale und Prioritäten sie bei der Auswahl von Sorten und Pflanzen für das Umpflanzen angeleitet haben</li> <li>7. Eröffnen Sie eine Diskussion und erarbeiten Sie eine Aufzählung der Vor- und Nachteile der verschiedenen Modelle des Olivenanbaus: traditionell, intensiv, sehr dicht</li> <li>8. Erörtern Sie das Vorhandensein geeigneter Infrastrukturen und Netzwerke sowie den Verbrauchergeschmack als wichtige sozioökonomische Faktoren bei der Bewertung der Eignung eines Anbaustandorts für einen hochwertigen, rentablen biologischen Olivenanbau</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Flipchart</li> <li>● Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>● Marker</li> <li>● Laptop/PC</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Projektor</li> <li>● PowerPoint-Präsentation zum ökologischen Olivenanbau</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 4 Stunden

## Einheit 3: Betriebsführung



	<b>2.3.1 Bewirtschaftung der Böden</b>	<b>2.3.2 Bewässerung</b>	<b>2.3.3 Düngung</b>	<b>2.3.4 Beschneiden</b>
<b>Thema</b>	Dieser Unterabschnitt erklärt die Bedeutung der Bewirtschaftung der Böden vor der Anpflanzung von Olivenbäumen und während ihres Anbaus	Dieser Unterabschnitt erklärt die Beziehung zwischen Wasser-Management und dem Anbau von Olivenbäumen indem verschiedene Techniken der Bewässerung skizziert werden	Dieser Unterabschnitt erklärt, was Düngung ist, wie sie genutzt wird sowie verschiedene Typen, die angewendet werden können, hauptsächlich in Bezug auf Bio-Landwirtschaft	Dieser Unterabschnitt erklärt, was der Zweck der Beschneidung ist, welche Techniken angewendet können unter Berücksichtigung der spezifischen Faktoren, und welche die besten Zeiten für die Beschneidung sind
<b>Ziel</b>	Erkennen, welche Prioritäten mit der Landbewirtschaftung verfolgt werden, sowie die verschiedenen Techniken, die zur Erreichung dieser Ziele eingesetzt werden können	Die Studierenden sollen die Bedeutung des Wassers für den Olivenanbau erkennen und in der Lage sein, verschiedene Techniken je nach den gegebenen Bedingungen in einem bestimmten Kontext anzuwenden.	Am Ende dieses Unterkapitels werden die SS in der Lage sein, die 3 Arten der Düngung zu unterscheiden, die sich auf die verschiedenen Stadien der Olivenbäume beziehen, sowie die verschiedenen organischen Düngungstechniken	Die Gründe für verschiedene Pflanzenschnittmaßnahmen verstehen und wissen, welche Faktoren und Gründe dazu führen, bestimmte Techniken zu bestimmten Zeitpunkten zu wählen.
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	1. Machen Sie den SS klar, welche Kernziele Sie durch Bodenbewirtschaftung erreichen wollen	1. Veranschaulichen Sie den Zusammenhang zwischen Wasser und Olivenanbau	1. Erläutern Sie, was Düngung ist und welche Elemente bewertet werden müssen, wenn Sie die Qualität und Effizienz eines Bodens verbessern wollen	1. Heben Sie die verschiedenen Arten des Beschneidens hervor, je nach den Zielen, die Sie erreichen wollen



	<p>2. Definieren Sie, welche die wichtigsten Aspekte der Bodenbearbeitung, des Mulchens und der kontrollierten Begrünung zur Unkrautbeseitigung sind</p>	<p>2. Erklären Sie, unter welchen Bedingungen die Bewässerung benötigt und in welchen Mengen</p> <p>3. Beschreiben Sie Defizitbewässerung und Tröpfchenbewässerung als Wege der Wasserwirtschaft</p>	<p>2. Beschreiben Sie die drei Arten der Düngung: Bepflanzungsdüngung, Bewirtschaftungsdüngung, Produktionsdüngung</p> <p>3. Diskutieren Sie die verschiedenen Möglichkeiten der Düngung eines Bodens nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus</p>	<p>2. Erklären Sie, was die verschiedenen Arten von Beschneidung sind in Abhängigkeit von den zwei Schlüsselfaktoren: das Lebensstadium des Baumes und die Jahreszeit, in der der Eingriff vorgenommen wird</p>
<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<p>1. Vergleichen und kontrastieren Sie die Vor- und Nachteile der Bodenbearbeitungsmethoden, einschließlich der Auswirkungen auf die organoleptische Qualität des Bodens</p> <p>2. Diskutieren Sie die Vorteile der Anwendung verschiedener Mulchtechniken im ökologischen Landbau.</p>	<p>1. Eröffnen Sie eine Runde von Kurzvorträgen über drei Themen: I. Bewässerungszeitraum; II. Bewässerungsschichten; III. die zu verabreichenden Wassermengen. Fassen Sie anschließend die Ergebnisse zusammen</p> <p>2. Vertiefen Sie anschließend das Thema der örtlich begrenzten Bewässerungs-</p>	<p>1. Teilen Sie die SS in drei Diskussionsgruppen zu drei Themen ein: Bepflanzungsdüngung, Bewirtschaftungsdüngung, Produktionsdüngung. Bitten Sie die Gruppen am Ende des Zeitraums, ihre Ergebnisse untereinander auszutauschen.</p> <p>2. Erstellen Sie mit Hilfe von eine Liste von möglichen Vor- und Nachteilen in</p>	<p>1. Bitten Sie die SS anzugeben, welche Ziele sie mit der Beschneidung erreichen wollen und welche Techniken sie dafür anwenden.</p> <p>2. Bitten Sie die SS, die Jahreszeit(en) (und den Zustand der Pflanzen) anzugeben, zu denen sie die Olivenbäume beschneiden, und aus welchem Grund</p>





	3. Bitten Sie die SS, über ihre Erfahrungen zu sprechen	methoden, wie Unterbewässerung und Tröpfchenbewässerung	Bezug auf organische und nichtorganische Düngung  3. Teilen Sie die SS in drei Diskussionsgruppen auf, die sich mit drei Themen befassen: Düngung und Bewässerung, die Praxis der Gründüngung und die Praxis der Tierhaltung im Olivenhain. Bitten Sie jede Gruppe, ihre Ergebnisse mit den anderen Gruppen zu teilen.	
--	---	---	--	--

<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 1,5 Stunden	Ungefähr 1,5 Stunden	Ungefähr 1,5 Stunden	Ungefähr 1,5 Stunden
-------------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

## Einheit 4: Die Pflanze und ihre Umgebung

	2.4.1 Unkrautbekämpfung	2.4.2 Vorbeugung gegen Krankheiten und Schädlinge
<b>Thema</b>	In diesem Unterkapitel wird erläutert, wie das Auftreten von Unkraut verhindert und begrenzt werden kann und wie die Folgen seines Auftretens durch ökologische Anbaumethoden behandelt werden können.	In diesem Unterabschnitt wird erklärt, was biologische Verteidigung ist, welche Faktoren die Wahl einer rationalen Verteidigung beeinflussen und welche möglichen Praktiken zur Vorbeugung von Krankheiten und Schädlingen angewendet werden können



<b>Ziel</b>	Am Ende der Lektion werden die Schüler in der Lage sein, den Grundgedanken und die verschiedenen Strategien des integrierten Ansatzes im Umgang mit dem Unkrautproblem zu verstehen.	Am Ende dieser Lektion werden die Schüler in der Lage sein, zu verstehen, welche Verteidigungsmittel je nach den spezifischen Faktoren am besten geeignet sind, und zu erkennen, welche Widrigkeiten zu Schäden oder Krankheiten an Olivenpflanzen führen können.
-------------	--	---

<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einer Einführung in die Philosophie des ökologischen Landbaus, die dem Unkrautmanagement zugrunde liegt</li> <li>2. Beschreiben Sie Strategien zur Verhinderung der Etablierung von Unkraut, die die wichtigste mögliche Maßnahme im ökologischen Landbau darstellen</li> <li>3. Untersuchen Sie die Strategie der Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit von Kulturpflanzen durch die Verwendung von Sorten, die in Bezug auf Habitus und Wuchsstärke gegenüber Unkraut sehr wettbewerbsfähig sind</li> <li>3. Erläutern Sie die Techniken zur Unkrautbeseitigung durch den Einsatz von Maschinen und manuellen Eingriffen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie zunächst sorgfältig in das Konzept der biologischen Verteidigung ein, das die Grundlage für die Auswahl der am besten geeigneten Verteidigungsmittel bildet.</li> <li>2. Unterscheiden Sie zwischen den verschiedenen Widrigkeiten, die zu Schäden oder Krankheiten an Olivenpflanzen führen können, wobei zwischen abiotischen und biotischen Faktoren unterschieden wird</li> <li>3. Erörtern und präsentieren Sie einige Beispiele für Schädlinge und Praktiken der Krankheitsbekämpfung mit Schwerpunkt auf Präventivmaßnahmen</li> </ol>
---------------------------------------	--	--



<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erstellen Sie in einem Brainstorming eine Liste möglicher Vor- und Nachteile der integrierten Methode zur Unkrautbekämpfung</li> <li>2. Erörtern Sie detaillierter agronomische Praktiken zur Begrenzung der Vermehrung und Ausbreitung von Unkraut – vorbeugende Strategien</li> <li>3. Geben Sie Beispiele für Strategien zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit von Pflanzen im Rahmen der Unkrautbekämpfung</li> <li>4. Sprechen Sie in Ihrer Gruppe über direkte Unkrautbekämpfungsmethoden, die auf dem Einsatz von Maschinen und manuellen Eingriffen zur Unkrautbeseitigung beruhen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bitten Sie die Klasse, alle früheren Informationen über Krankheiten und Schädlinge von Olivenpflanzen mit einander zu teilen</li> <li>2. Vertiefen Sie die Analyse von Krankheiten und Schädlingen, die Olivenpflanzen befallen können, mit besonderem Augenmerk auf den einheimischen Schädlingen, mit Bildern zur Erkennung der einzelnen Schädlinge</li> <li>3. Untersuchen Sie, welche Auswirkungen das Auftreten von Krankheiten und Schädlingen auf Pflanzen, Blätter und Oliven haben kann.</li> </ol> <p>Bitten Sie die Schüler, über ihre Erfahrungen in der Schädlingsbekämpfung im ökologischen Landbau zu berichten</p>
---	--	---

<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<p>Laptop oder Projektor für das Display, Handouts, Flipchart oder Whiteboard mit Stiften. Fallstudien</p>	<p>Laptop/PC, Projektor, Handouts (gedruckte Kopien für jeden Teilnehmer), Flipchart oder Whiteboard mit Markern.</p>
<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>Ungefähr 1,5 Stunden</p>	<p>Ungefähr 1,5 Stunden</p>

## Einheit 5: Ernte und Lagerung von Bio-Oliven

<p><b>Thema</b></p>	<p><b>2.5.1 Transport und Lagerung von Bio-Oliven</b></p> <p>In dieser Einheit werden die Grundprinzipien der Olivenernte, der Lagerung und des Transports erläutert und grundlegende Informationen über die Verpackung, die Pflege und den Transport vom Erzeugungsort zur Ölmühle vermittelt.</p>
---------------------	---



<p><b>Ziel</b></p>	<p>Am Ende dieser Lektion kennen die Schüler die Methoden und den Zeitplan für die richtige Ernte, Lagerung und den Transport von Oliven, damit die Früchte nicht beschädigt werden und die beste Qualität für die spätere Herstellung von Bio-Olivenöl gewährleistet ist</p>
<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zunächst werden die SS mit allen möglichen Auswirkungen vertraut gemacht, die die Olivenernte auf die derzeitige und künftige Produktion haben kann.</li> <li>2. Führen Sie die Klasse in die grundlegenden Vorstellungen über den Zeitpunkt der Olivenernte vor.</li> <li>3. Fassen Sie die Methoden der Olivenernte und die Gründe dafür zusammen.</li> <li>4. Beschreiben Sie die häufigsten Probleme, die bei der Ernte auftreten.</li> <li>5. Einführung in den Prozess der Entlaubung.</li> <li>6. Bitten Sie die SS darzulegen, wie sie die Risiken des Oliventransports einschätzen. Erklären Sie ihnen anschließend, welche Risiken es tatsächlich gibt.</li> <li>7. Erläutern Sie die Konzepte für die richtige Verpackung und Lagerung von Oliven.</li> <li>8. Erläutert, wie man den Transport der Oliven zur Mühle richtig durchführt.</li> </ol>
<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fragen Sie die SS nach ihrer Meinung zu den Auswirkungen des Klimawandels auf die Quantität und die Qualität der Olivenproduktion. Diskutieren Sie genauer, wie diese Ereignisse die Methoden und den Zeitpunkt der Ernte beeinflusst haben.</li> <li>2. Listen Sie die Methoden der Olivenernte auf und erläutern dabei die Vor- und Nachteile der traditionellen manuellen und der modernen maschinellen Erntemethoden.</li> <li>3. Werfen Sie einen detaillierten Blick auf die neueste Technologien für die Olivenernte.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Fragen Sie die SS, welche Maßnahmen sie ergreifen oder ergreifen würden, um Schäden an den Pflanzen und Früchten während der Olivenernte zu vermeiden.</li> <li>5. Bitten Sie die Klasse, ihre Erfahrungen mit der (primären und sekundären) Entlaubung von Oliven auszutauschen.</li> <li>6. Bitten Sie die SS, die besten Methoden und Verfahren für die Lagerung und den Transport von Oliven zu beschreiben, insbesondere im Hinblick auf das Timing, und diskutieren Sie dann diese Fragen und erarbeiten Sie gemeinsame Richtlinien.</li> <li>7. Besprechen Sie mit den Schülerinnen und Schülern die Entwicklungsstufen der Verpackung für die Konservierung von Oliven vor und während des Transports zur Mühle.</li> </ol>



	8. Untersuchen Sie eingehend die gesetzlichen Vorschriften für den Transport von Bio-Oliven.
<b>Ressourcen und Material</b>	Laptop oder Projektor für die Anzeige, Handouts, visuelle Hilfsmittel, Flipchart oder Whiteboard mit Markern
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 1,5 Stunden

## Modul 3 - Wie man Bio-Olivenöl herstellt

<b>Modul-Zusammenfassung</b>	Dieses Modul befasst sich mit der Produktion, der Qualität und der Lagerung / dem Transport von Bio-Olivenöl. Es erörtert die verschiedenen Schritte, die bei der Herstellung von Bio-Olivenöl erforderlich sind, vom Zerkleinern der Oliven bis zur Trennung von Öl und Wasser. Außerdem werden die Merkmale des Aromas, des Geschmacks und der Qualitätsindikatoren, die die Qualität des Bio-Olivenöls bestimmen, herausgearbeitet. Und schließlich wird die richtige Art und Weise der Lagerung, Abfüllung und des Transports von Olivenöl bestimmt, um die Qualität und Haltbarkeit zu erhalten.
<b>Ziele des Moduls - Zielsetzungen</b>	Das Ziel dieses Moduls ist die Aufschlüsselung und die Analyse der verschiedenen Schritte und Komponenten der Produktion von Bio-Olivenöl.
<b>Lern-ergebnisse</b>	Nach Abschluss dieses Moduls werden Sie:





	<p>Wissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die verschiedenen Schritte der Herstellung von Bio-Olivenöl kennen und wissen, was sie bedeuten;</li> <li>• die verschiedenen Qualitätsfaktoren wie Geschmack, Aroma und Schadstoffgehalt erkennen, die die Qualität von OOO bestimmen;</li> <li>• verstehen, wie OO-Öl gelagert werden sollte, um Qualität und lange Haltbarkeit zu gewährleisten.</li> </ul> <p>Kompetenzen und Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Lage sein, über die Produktion von Bio-Olivenöl nachzudenken und diese zu planen;</li> <li>• ihre Kenntnisse anzuwenden, unabhängig davon, ob sie bereits eine Produktionslinie besitzen und diese verbessern wollen oder ob sie mit dem Aufbau einer eigenen OOO-Produktion beginnen wollen.</li> </ul>
<b>Dauer des Moduls</b>	Ungefähr 20 Stunden
<b>Benötigte Materialien</b>	Whiteboard/Flipchart, Marker, kleine Becher mit einem Esslöffel Natives Olivenöl Extra, Projektor, Laptop/PC, kleine Glasbehälter mit allen 7 Olivenölsorten, gedruckte Materialien zu "Fallstudien" aus dem Lehrplan der EcoOlives-Plattform, Papierblöcke für die Teilnehmer

## Einheit 3.1 - Einführung

	<b>3.1.1</b>
<b>Thema</b>	Einführung in die Olivenölproduktion. Einschließlich einiger Worte über die Geschichte des Olivenöls, seine Bedeutung in der ganzen Welt, die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten von OO und die Bedeutung und den Sinn von OO&OO im Besonderen.
<b>Ziel</b>	Aufklärung der Schüler über die Herstellung von Olivenöl, seine historische und kulturelle Bedeutung sowie die Bedeutung von Bio-Olivenöl.



<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einer kurzen Zusammenfassung der Geschichte und der Bedeutung des Olivenöls für die mediterrane Ernährung.</li> <li>2. Beschreiben Sie das Konzept der Herstellung von Bio-Olivenöl und seine Vorteile.</li> <li>3. Besprechen Sie die verschiedenen Olivensorten, die für die Herstellung von Olivenöl verwendet werden, sowie ihre besonderen Merkmale.</li> <li>4. Geben Sie einen Überblick über die einzelnen Schritte bei der Herstellung von Bio-Olivenöl.</li> <li>5. Führen Sie eine Olivenölverkostung durch und diskutieren Sie die verschiedenen Geschmacks- und Duftstoffe (nur kurz, da diese Übung im weiteren Verlauf des Kurses mit größerer Detailgenauigkeit wiederholt wird)</li> </ol>
<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bitten Sie die SS, über ihre bisherigen Erfahrungen mit der Olivenölproduktion zu berichten.</li> <li>2. Bitten Sie die SS, in einem Wort zu sagen, was Oliven und Olivenöl für sie bedeuten, und schreiben Sie die Wörter an die Tafel.</li> <li>3. Fragen Sie SS, welche grundlegenden Schritte bei der Olivenölproduktion durchgeführt werden.</li> <li>4. Erörtern Sie die verschiedenen Techniken für die ökologische Olivenölerzeugung und ihre Vorteile gemäß den Erfahrungen der SS.</li> <li>5. Vergleichen Sie die ökologische mit der konventionellen Olivenölproduktion.</li> <li>6. Untersuchen Sie die Auswirkungen des Klimawandels auf die Olivenölproduktion und die Vorteile des ökologischen Landbaus.</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PowerPoint-Präsentation über die Olivenölproduktion</li> <li>• Proben von Bio-Olivenöl</li> <li>• Whiteboard</li> <li>• Ausrüstung und Materialien für die Olivenölverkostung</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten

## Einheit 3.2 – Produktionsprozess

	3.2.1 Zerkleinern	3.2.2 Gramoling/ Mischen	3.2.3 Extraktion	3.2.4 Trennung
Thema	In diesem Unterabschnitt wird der Prozess	In diesem Unterabschnitt wird erklärt, was	In diesem Unterkapitel wird der dritte	In diesem Unterabschnitt wird die letzte Stufe der



des Waschens und Zerkleinerns der Oliven als erster Schritt ihrer Verarbeitung zu Olivenöl erläutert.	Gramoling ist, und es werden Tipps für die korrekte Ausführung dieses zweiten Schritts gegeben.	Schritt der Olivenölproduktion, die Extraktion, erläutert. Es werden die Arten der Extraktion beschrieben, insbesondere die <i>Zentrifugalextraktion</i> .	OO-Produktion innerhalb der Verarbeitung des Olivenöls erläutert, die mit der Trennung von Öl und Wasser das Endprodukt liefert.
---	---	--	--

<b>Ziel</b>	Am Ende dieser Lektion werden die Teilnehmer in der Lage sein, das Zerkleinern als Prozess in der Olivenölproduktion sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Zerkleinerungstechniken zu verstehen.	Erkennen der Bedeutung des Gramoling-Verfahrens für die Herstellung von hochwertigem Olivenöl und Kennenlernen alternativer Misch-Verfahren.	Verstehen des Prozesses der Olivenölgewinnung, der verschiedenen Extraktionsverfahren und der primären Extraktionsmethode, die im gesamten Mittelmeerraum angewendet wird.	Die Schüler sollen lernen, wie wichtig die Abscheidung/Trennung bei der Olivenölproduktion ist und wie man ein hochwertiges Öl ohne Wassertropfenrückstände erhält.
-------------	---	--	--	---



<p><b>Leitfaden für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erklären Sie, warum es wichtig ist, die Oliven vor dem Zerkleinern zu waschen, und demonstrieren Sie das richtige Verfahren.</li> <li>2. Erklären Sie die 3 verschiedenen Arten, Oliven zu zerkleinern, und die Vor- und Nachteile jeder Methode.</li> <li>3. Demonstrieren Sie das Zerkleinern von Oliven mit großen Holzstöcken oder Schlägeln, betonen Sie dabei, wie wichtig es ist, die Oliven nicht zu sehr oder zu wenig zu zerkleinern.</li> <li>4. Erörtern Sie die Vor- und Nachteile des manuellen Zerkleinerns von Oliven, einschließlich</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie einen Überblick über die grundlegenden Phasen der Olivenölerstellung, wobei der Schwerpunkt auf dem Pressvorgang und der Herstellung von Olivenpaste liegt.</li> <li>2. Erklären Sie das Gramoling und seine Funktion bei der Kombination von kleinen und großen Öltröpfchen, um den Geschmack und das Aroma des Olivenöls zu verbessern.</li> <li>3. Verwenden Sie Rührschüsseln und -paddel, um das Gramoling-Verfahren nachzuahmen.</li> <li>4. Geben Sie mit Hilfe eines Thermometers und einer Zeitschaltuhr Anweisungen für die</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie in das Konzept der Extraktion und seine Bedeutung für die Herstellung von Olivenöl ein.</li> <li>2. Besprechen Sie die drei Extraktionsmethoden: Druck, Perkolation und selektive Filtration.</li> <li>3. Konzentrieren Sie sich auf das primäre Extraktionsverfahren, das im Mittelmeerraum eingesetzt wird, die Zentrifugalextraktion.</li> <li>4. Zeigen Sie Filme und Fotografien des Extraktionsprozesses unter Verwendung von unterrichtssicheren Geräten wie Sandfiltern.</li> <li>5. Erläutern Sie die Vorteile des Einsatzes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginn mit Erörterung der Trennung und ihrer Bedeutung für die Olivenölproduktion.</li> <li>2. Erklären Sie den Trennungsprozess, einschließlich der Verwendung einer vertikalen Zentrifuge, anhand des Handouts.</li> <li>3. Diskutieren Sie die Folgen einer unzureichenden Trennung des Öls, wie z. B. Qualitäts- und Geschmacksverschlechterung im Laufe der Zeit.</li> <li>4. Zeigen Sie Olivenölproben mit und ohne angemessene Trennung, um den Schülern den Qualitätsunterschied zu verdeutlichen.</li> <li>5. Nutzen Sie das Whiteboard, um die wichtigsten Themen der Stunde zusammenzufassen und Fragen zu beantworten.</li> </ol>
--	--	--	---	---



	<p>der Auswirkungen auf die Ölqualität und des arbeitsintensiven Aspekts des Verfahrens.</p> <p>5. Zeigen Sie, wie man zerdrückte Oliven mit Hilfe eines Siebs oder eines Netzbeutels von Öl und Fruchtfleisch trennt.</p> <p>6. Weisen Sie darauf hin, dass während des Zerkleinerungsprozesses eine konstante Temperatur eingehalten werden muss, und überprüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer</p>	<p>Temperatur und die Dauer des Mischvorgangs.</p>	<p>organischer Extraktionstechnologien.</p>	
--	---	--	---	--



<p><b>Leitfaden für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erläutern Sie die Vorteile verschiedener Zerkleinerungstechniken, einschließlich Stein-Olivenmühlen, Metallzahnmühlen und Hammermühlen.</li> <li>2. Vergleichen Sie die Vor- und Nachteile der einzelnen Zerkleinerungsmethoden, einschließlich der Auswirkungen auf die Qualität und Quantität des Öls, den Arbeitsaufwand und die Kosten.</li> <li>3. Demonstrieren Sie die Verwendung von großen Kunststoff- oder Edelstahlbehältern für die Lagerung der zerkleinerten Oliven, und besprechen Sie die besten Methoden zur Aufrechterhaltung der Temperatur</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erörtern Sie die Vor- und Nachteile des Einsatzes von Malaxing-Geräten im Gramoling-Prozess.</li> <li>2. Führen Sie andere Gramoling-Verfahren ein, z. B. Hochgeschwindigkeitsmischer, um vergleichbare Ergebnisse zu erzielen.</li> <li>3. Vergleichen Sie und stellen Sie die verschiedenen Verfahren gegenüber in Bezug auf Effizienz, Kostenwirksamkeit und Auswirkungen auf die Qualität des Olivenöls.</li> <li>4. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie mit verschiedenen Techniken und Parametern experimentieren.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vergleichen und kontrastieren Sie die drei Arten der Extraktion, sowie deren Vorteile und Nachteile.</li> <li>2. Vergleichen Sie industrielle Gewinnungsmethoden mit manuellen und traditionellen Methoden von Kleinerzeugern.</li> <li>3. Untersuchen Sie die Auswirkungen der Extraktion auf Qualität, Aroma und Geschmack des Endprodukts.</li> <li>4. Untersuchen Sie andere Extraktionsverfahren, wie die Verwendung einer Presse oder eines Mörsers und Stößels.</li> <li>5. Erläutern Sie die Bedeutung der Wahl des richtigen Extraktionsve</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überblick über die Grundbegriffe der Trennung und ihre Bedeutung für die Olivenölproduktion.</li> <li>2. Erläutern Sie die verschiedenen Trennverfahren, die in der Industrie eingesetzt werden, wie z. B. die Verwendung von vertikalen Zentrifugen</li> <li>3. Vergleichen und stellen Sie die Vor- und Nachteile verschiedener Trennverfahren gegenüber.</li> <li>4. Untersuchen Sie, wie sich eine schlechte Trennung auf die Gesamtqualität des Olivenöls auswirkt und wie sie die Lagerung und den Geschmack im Laufe der Zeit beeinflusst.</li> <li>5. Führen Sie eine Gruppendiskussion über mögliche Verbesserungen oder Innovationen in der Trenntechnik, um die Effizienz und Qualität des Olivenöls zu verbessern.</li> </ol>
--	---	---	--	---



	<p>und zur Vermeidung von Oxidation.</p> <p>4. Erläutern Sie die Bedeutung der Qualitätskontrolle während des Zerkleinerungsprozesses, einschließlich der Prüfung des Säuregehalts und anderer chemischer Eigenschaften des Öls.</p>		<p>verfahren, um ein Olivenöl höchster Qualität zu erhalten.</p>	<p>6. Nutzen Sie das Whiteboard, um die wichtigsten Themen der Lektion zusammenzufassen und Fragen zu beantworten.</p>
--	--	--	--	--

<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frische Oliven</li> <li>• Kunststoff-Eimer</li> <li>• Sieb oder Netzbeutel</li> <li>• Große Holzstöcke oder -Schlägel</li> <li>• Großer Kunststoff- oder Edelstahl-Container</li> <li>• Thermometer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Power Point-Präsentation oder Handouts mit einer Zusammenfassung des Gramolingsprozesses und alternativer Techniken</li> <li>• Proben von Olivenpasten zur Demonstration und Übung.</li> <li>• Rührschüsseln und Rührpaddel oder andere Geräte nach Bedarf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilder und Videos des Extraktionsprozesses</li> <li>• Siebe und Filter</li> <li>• Proben von Olivenpaste und Olivenöl</li> <li>• Mörser und Stößel, Presse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auszug aus dem Kursbuch</li> <li>• Whiteboard und Marker</li> <li>• Handout mit Bildern und Beschreibungen des Trennungsprozesses</li> <li>• Proben von Olivenöl mit und ohne ordnungsgemäße Trennung</li> </ul>
---------------------------------------	---	---	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermometer und Zeitschaltuhr zur Überwachung von Temperatur und Dauer des Mischvorgangs.</li> </ul>		
--	--	---	--	--

<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 2 Stunden	Ungefähr 2 Stunden	Ungefähr 2 Stunden	Ungefähr 1 Stunde für Anfängergruppen und 1,5 Stunden für fortgeschrittene Gruppen.
-------------------------	--------------------	--------------------	--------------------	---

## Einheit 3.3 - Öl Qualität

	<b>3.3.1 Geschmack und Geruch</b>	<b>3.3.2 Ölkontaminanten</b>	<b>3.3.3 Qualitätssystem und -management</b>
<b>Thema</b>	In diesem Unterabschnitt geht es darum, die verschiedenen Geschmacksrichtungen und Aromen zu erkennen, die Olivenöl haben kann, und was diese beeinflusst.	Dieser Unterabschnitt befasst sich mit den verschiedenen Elementen, die die Qualität des Bio- Olivenöls beeinträchtigen, indem sie es verunreinigen.	Dieses Unterkapitel befasst sich mit den verschiedenen Möglichkeiten, wie die Qualität des Öls und die Handhabung des Olivenöls verschlechtert werden können. Der Abschnitt enthält auch Tipps für die Verwaltung und Einrichtung eines Qualitätssystems für die ÖOO
<b>Ziel</b>	Das Ziel dieses Teils ist es, die Schüler über den Geschmack von Olivenölen und Aromen zu informieren, einschließlich ihres Profils, der Arten von Düften und Geschmächen, die	Dieser Teil soll diejenigen, die Olivenöl herstellen, verwenden oder sich allgemein für Olivenöl interessieren, über die verschiedenen Arten von Verunreinigungen	Ziel dieses Teils ist es, die Elemente zu verstehen, die die Qualität des Olivenöls beeinflussen, und die Schritte zu verstehen, die notwendig sind, um diese Qualität durch korrekte Handhabung und Verwaltung zu erhalten.





	<p>man antreffen kann, was den Geschmack und das Aroma beeinflusst und die Arten von Olivenölen.</p>	<p>informieren, die im Öl vorhanden sein können, wie sich ihr Vorhandensein auf die Qualität des Öls auswirken kann und wie man sie vermeiden kann.</p>	
--	--	---	--

<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beschreiben Sie die verschiedenen Arten von Olivenöl und ihre geschmacklichen Eigenschaften.</li> <li>2. Erklären Sie die grundlegenden Geschmacksrichtungen von Olivenöl, wie fruchtig, bitter und stechend.</li> <li>3. Besprechen Sie die richtige Technik der Olivenölverkostung, z. B. die Verwendung von Verkostungsgläsern und die Reinigung des Gaumens.</li> <li>4. Stellen Sie eine Auswahl an Olivenölen bereit, die die Teilnehmer probieren und bewerten können.</li> <li>5. Fordern Sie die Teilnehmer auf, sich Notizen zu den Geschmacks- und Dufteigenschaften</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erklären Sie, was eine Lebensmittelkontaminante ist und wie sie in die Nahrungskette gelangen kann.</li> <li>2. Beschreiben Sie die zahlreichen biologischen, chemischen und physikalischen Arten von Schadstoffen. Nennen Sie Beispiele, um zu veranschaulichen, wie sich jeder einzelne auf die Qualität von Olivenöl auswirken kann.</li> <li>3. Erklären Sie, was freie Radikale sind und wie wichtig die Konzentration freier Fettsäuren für die Qualität des Olivenöls ist.</li> <li>4. Beschreiben Sie die verschiedenen Sorten von Olivenöl und den Gehalt an freien Radikalen in jedem Öl.</li> <li>5. Beschreiben Sie,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Machen Sie mit den Schülern ein Brainstorming, welche Elemente ihrer Meinung nach die Qualität des Olivenöls beeinträchtigen könnten.</li> <li>2. Sprechen Sie über die Umstände bei der Verarbeitung, Lagerung und Verpackung, die sich auf die Qualität des Olivenöls auswirken.</li> <li>3. Beschreiben Sie die Bedeutung des Schutzes des Olivenöls vor Luft, Hitze und Licht.</li> <li>4. Geben Sie den Lernenden die Handouts und gehen Sie die Vorschläge zur Gewährleistung der Produkthygiene durch.</li> <li>5. Bitten Sie die Schüler, den Behälter zu wählen, der das Olivenöl am besten vor seinen Feinden schützt, nachdem sie Proben von Olivenöl in verschiedenen Behältern betrachtet haben.</li> </ol>
---	--	---	--



	<p>eines Öls zu machen.</p>	<p>wie die Qualität von Olivenöl durch äußere Bedingungen wie Licht, Feuchtigkeit, Hitze und Luft beeinflusst werden kann.</p> <p>6. Um die Oxidation zu vermeiden und die Qualität des Öls zu erhalten, sollten Sie sich über die richtige Verpackung des Olivenöls informieren.</p>	<p>6. Geben Sie den Schülern die Möglichkeit, die Qualität des in verschiedenen Behältern aufbewahrten Olivenöls zu vergleichen.</p> <p>7. Sprechen Sie in Ihrer Gruppe darüber, wie wichtig es ist, Olivenöl richtig zu handhaben und zu behandeln, um seine Qualität zu erhalten.</p>
--	-----------------------------	---	---

<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<p>1. Untersuchen Sie verschiedene Arten von Olivenöl und ihre geschmacklichen Eigenschaften.</p> <p>2. Erörtern Sie, wie sich Elemente wie Olivensorte, Umwelt und Herstellungsverfahren auf den Geschmack und das Aroma von Olivenöl auswirken können.</p> <p>3. Untersuchen Sie die nuancierteren Geschmacks- und Duftkomponenten des Olivenöls, wie z. B. grasige, nussige und blumige Obertöne.</p> <p>4. Bieten Sie den</p>	<p>1. Es sollten zusätzliche Angaben zu den Ursachen und Folgen biologischer, chemischer und physikalischer Schadstoffe bei der Herstellung von Olivenöl gemacht werden.</p> <p>2. Erläutern Sie näher, wie freie Radikale und die Menge an freien Fettsäuren die Qualität von Olivenöl beeinflussen.</p> <p>3. Diskutieren Sie die Auswirkungen auf die Zubereitung und den Verzehr, indem Sie die verschiedenen Arten von</p>	<p>1. Bitten Sie die Klasse, zu Beginn der Unterrichtseinheit ihre Vorkenntnisse über Olivenöl und dessen Qualität mitzuteilen.</p> <p>2. Bitten Sie die Klasse, zu Beginn der Unterrichtseinheit ihre Vorkenntnisse über Olivenöl und dessen Qualität mitzuteilen.</p> <p>3. Beschreiben Sie ausführlich die Elemente, die für die Qualität des Olivenöls ausschlaggebend sind, wie z. B. die Olivensorte, die Verarbeitungsmethoden und die Lagerbedingungen.</p> <p>4. Erläutern Sie, wie ein Lebensmittelproduktionsbetrieb die Leitlinien zur Gewährleistung der</p>
---	---	---	---



	<p>Teilnehmern eine Auswahl an hochwertigen, erstklassigen Olivenölen zum Probieren und Bewerten an.</p> <p>5. Fordern Sie die Teilnehmer auf, sich genaue Notizen zu den Geschmacks- und Geruchsqualitäten der einzelnen Öle zu machen, einschließlich der Intensität und Dauer der einzelnen Geschmackskomponenten.</p>	<p>Olivenölen und ihre unterschiedlichen Konzentrationen an freien Radikalen gegenüberstellen.</p> <p>4. Erläutern Sie die Mechanismen der Oxidation von Olivenöl und die Bedeutung von Antioxidantien.</p> <p>5. Verteilen Sie Muster von verschiedenen Olivenölverpackungen und analysieren Sie die Vor- und Nachteile der einzelnen Verpackungen.</p>	<p>Produktreinheit anwenden kann.</p> <p>5. Bitten Sie die Schüler, den Behälter zu wählen, der das Olivenöl am besten vor Angriffen schützt, nachdem Sie ihnen Proben von Olivenöl in verschiedenen Behältern vorgelegt haben.</p> <p>6. Geben Sie den Schülern die Möglichkeit, die Qualität des in verschiedenen Behältern aufbewahrten Olivenöls zu vergleichen.</p> <p>7. Unterhalten Sie sich in Ihrer Gruppe darüber, wie Olivenöl in einem Betrieb, der Lebensmittel herstellt, richtig gehandhabt wird, um seine Qualität zu erhalten.</p>
--	---	--	---



<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene native Olivenöle extra mit unterschiedlichen Geschmacksqualitäten</li> <li>• Kleine Probiergläser</li> <li>• Brot oder Cracker zur Reinigung des Gaumens</li> <li>• Notizen und Bewertungsbögen für die Verkostung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PowerPoint-Präsentation mit Bildern und Diagrammen zur Veranschaulichung der wichtigsten Konzepte.</li> <li>• Musterflaschen Flaschen mit verschiedenen Olivenölsorten, um die Unterschiede in Geschmack und Aroma zu demonstrieren.</li> <li>• Handouts, die die wichtigsten Punkte zusammenfassen und zusätzliche Ressourcen zur weiteren Lektüre enthalten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiteboard und Marker</li> <li>• Handouts über die Bedeutung der Handhabung und Lagerung von Olivenöl.</li> <li>• Proben von Olivenöl in verschiedenen Behältern.</li> <li>• Dunkle, kühle, luftdichte Behälter/Flaschen.</li> <li>• Geräte zur Überwachung von Temperatur und Sauerstoff</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 2 Stunden	Ungefähr 2 Stunden	Ungefähr 2 Stunden

## Einheit 3.4 - Lagerung, Abfüllung und Transport

	<b>3.4.1 Öllagerung</b>	<b>3.3.2 Abfüllprozess und Materialien</b>	<b>3.3.3 Transport</b>
<b>Thema</b>	Dieser Unterabschnitt befasst sich mit der richtigen Lagerung von Olivenöl vor der Abfüllung und dem Transport, um die Qualität des Öls nicht zu beeinträchtigen.	Dieses Unterkapitel befasst sich mit dem Abfüllprozess von Bio-Olivenöl und all den Dingen, die man bei der Auswahl der Abfüllmaterialien und während des gesamten Prozesses beachten muss.	Dieses Unterkapitel befasst sich mit dem Transport von Bio-Olivenöl und damit, welche Gefahren er für die Qualität des Öls mit sich bringen könnte und wie man vermeiden kann, dass die Qualität des Öls beeinträchtigt oder verdorben wird.



<b>Ziel</b>	Ziel dieses Kurses ist es, die Teilnehmer für die Bedeutung der richtigen Handhabung und Lagerung von Olivenöl zu sensibilisieren, um seine Qualität zu erhalten und die Oxidation zu verhindern.	Ziel dieses Abschnitts ist es, den Schülern die Bedeutung der Zutaten und des Abfüllprozesses bei der Herstellung von Olivenöl zu vermitteln.	Ziel dieser Lektion ist es, den Wert eines sorgfältigen Transports von Olivenöl zu vermitteln, um seine Qualität zu erhalten und zu verhindern, dass es verderbt.
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie zu Beginn der Sitzung in den Begriff der Oxidation ein und erläutern Sie, wie diese die Qualität des Olivenöls beeinflusst.</li> <li>2. Diskutieren Sie die vielen Faktoren, wie Temperatur, Licht und Sauerstoffeinwirkung, die die Qualität des Olivenöls beeinflussen können.</li> <li>3. Beschreiben Sie die Vorteile der Lagerung in Edelstahlbehältern und den idealen Temperaturbereich für Olivenöl.</li> <li>4. Um die Oxidation zu verhindern, muss das Öl vor Sauerstoff und Sonnenlicht geschützt werden, und es müssen Inertgase verwendet werden.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie in das Thema Abfüllverfahren und Zutaten der Olivenölproduktion.</li> <li>2. Beschreiben Sie die Vorteile der Lagerung von Olivenöl in dunklen, kalten Behältern und die Notwendigkeit, Hitze und direktes Licht zu vermeiden.</li> <li>3. Beschreiben Sie die Eigenschaften der verschiedenen Flaschentypen, die für die Abfüllung von Olivenöl geeignet sind.</li> <li>4. Beschreiben Sie den Zweck von luftdichten Deckeln und wie sie die Oxidation verhindern.</li> <li>5. Die Bedeutung der Aufrechterhaltung der Temperaturkontrolle während der Abfüllung und</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besprechen Sie zunächst mit der Klasse die Idee des Olivenöltransports und seine Bedeutung.</li> <li>2. Erläutern Sie anhand des Handouts die Gefahren, die entstehen, wenn Olivenöl während des Transports der Witterung ausgesetzt wird.</li> <li>3. Diskutieren Sie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Transportmöglichkeiten von Olivenöl anhand von Bildern oder Videos.</li> <li>4. Beschreiben Sie die Auswirkungen des kubischen Ausdehnungskoeffizienten auf den Transport von Olivenöl.</li> <li>5. Sprechen Sie über die Gefahren von Rost-, Eisen- oder Salzwasserkontamination</li> </ol>





	<p>5. Um den Phenolgehalt von EVOO zu stabilisieren, sprechen Sie über das richtige Filtrationsverfahren und die Notwendigkeit, Sedimente zu beseitigen.</p> <p>6. Überprüfen Sie die EU-Richtlinien für die hygienische Instandhaltung von Lagereinrichtungen</p>	<p>Lagerung sollte erörtert werden.</p> <p>6. Den Schülern sollte beigebracht werden, wie die Abfüllanlage zu bedienen ist und wie der Luftraum in der Flasche verringert werden kann.</p> <p>7. Sprechen Sie darüber, wie wichtig es ist, den Verpackungsbereich in Übereinstimmung mit den Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften sauber zu halten.</p> <p>8. Zeigen Sie einige Muster von Druckmaterialien für Etiketten und sprechen Sie darüber, wie wichtig diese für das Produkt sind.</p>	<p>während des Transports.</p> <p>6. Betonen Sie die Notwendigkeit, beim Be- und Entladen die richtige Temperatur zu halten und den Kontakt mit Licht, Luft oder Sauerstoff zu vermeiden.</p>
--	--	---	---



<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besprechen Sie zu Beginn der Sitzung den Begriff der Oxidation und wie sie die Qualität des Olivenöls beeinflusst.</li> <li>2. Erläutern Sie die verschiedenen Elemente, die die Qualität des Olivenöls beeinflussen können, und ihre individuellen Auswirkungen auf das Öl.</li> <li>3. Beschreiben Sie die Vor- und Nachteile der Verwendung verschiedener Arten von Lagerbehältern für Olivenöl sowie die Bedeutung einer geregelten Umgebung.</li> <li>4. Beschreiben Sie die verschiedenen Filtertechniken und deren Einfluss auf den Phenolgehalt von EVOO.</li> <li>5. Untersuchen Sie, wie natürlich vorkommende Antioxidantien die Stabilität von Olivenöl beeinflussen und wie sich die Einwirkung von</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wiederholen Sie die grundlegenden Prinzipien der Herstellung der Bestandteile des Olivenöls und das Abfüllverfahren.</li> <li>2. Erörtern Sie die Merkmale der vielen Arten von dunklen, kühlen Flaschen, die in der Branche verwendet werden.</li> <li>3. Beschreiben Sie das Verfahren zur Auswahl der richtigen Abfüllanlage auf der Grundlage der Produktionskapazität.</li> <li>4. Diskutieren Sie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpackungsmaterialien.</li> <li>5. Erläutern Sie die Bedeutung von Klimakontrollsystemen während des Abfüll- und Lagerungsprozesses, insbesondere bei nativen Olivenölen extra und nativen Olivenölen.</li> <li>6. Erläutern Sie Methoden zur Verringerung der Oxidation während der Abfüllung und deren Auswirkungen auf den Prozess.</li> <li>7. Welchen Einfluss</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gehen Sie zunächst auf die Grundlagen des Versands von Olivenöl ein.</li> <li>2. Sprechen Sie über die Schwierigkeiten bei der Aufrechterhaltung der Temperaturkontrolle während des Transports, insbesondere bei exportiertem Öl.</li> <li>3. Untersuchen Sie die verschiedenen Techniken zur Erwärmung von Öl, das während des Transports fest geworden ist.</li> <li>4. Beschreiben Sie die Funktion der Belüftung während des Transports und wie sie die Qualität des Öls beeinflussen kann.</li> <li>5. Diskutieren Sie die Durchführbarkeit möglicher Lösungen für die mit dem Transport von Olivenöl verbundenen Probleme.</li> </ol>
---	---	--	--



	<p>Sauerstoff auf ihren Gehalt auswirkt.</p> <p>6. Beschreiben Sie die besonderen EU-Vorschriften für die Hygiene und die Reinheit der Lagerräume und wie sie die Qualität des Olivenöls beeinflussen.</p>	<p>haben</p> <p>Etikettenmaterial und -gestaltung auf die Verkaufsförderung und das Branding von Olivenölprodukten?</p> <p>8. Ermutigen Sie die Schüler, an Gruppendiskussionen über die neuesten Entwicklungen in der Olivenölabfüllindustrie teilzunehmen.</p>	
--	--	--	--

<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PowerPoint-Präsentation oder Whiteboard mit Markern für visuelle Hilfen</li> <li>● Muster von verschiedenen Arten von Lagerbehältern für Olivenöl</li> <li>● Handzettel mit EU-Vorschriften für Lagerung und Hygiene</li> <li>● Olivenölproben zur Verkostung, um die Qualität der unterschiedlich gelagerten Öle zu vergleichen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dunkle Glasflaschen oder Dosen</li> <li>● Luftdichte Deckel</li> <li>● Klimakontrollsystem</li> <li>● Abfüllanlage</li> <li>● Etikettendruckmaterial</li> <li>● Unterrichtsraumfreundliche Ausrüstung wie Projektor, Whiteboard und Marker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard und Marker</li> <li>● Handout des Auszugs aus dem Lehrbuch</li> <li>● Bilder oder Videos von verschiedenen Transportmethoden für Olivenöl</li> </ul>
---------------------------------------	--	--	--





<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 2 Stunden	Ungefähr 2 Stunden	Ungefähr 1 Stunde
-------------------------	--------------------	--------------------	-------------------

## Modul 4 - Wie man Bio-Oliven und -Olivenöl vermarktet und verkauft

<b>Modul-Zusammenfassung</b>	In diesem Modul wird kurz auf die Grundlagen des Übergangs von der industriellen zur ökologischen Landwirtschaft sowie auf den aktuellen gesellschaftlichen Wandel in Bezug auf die Konsumpräferenzen eingegangen.
<b>Ziele des Moduls - Zielsetzungen</b>	Das Hauptziel des Moduls ist es, ein tiefes Verständnis für die Akteure in diesem Bereich zu schaffen, um den Marktanteil zu vergrößern, sich mit Interessengruppen zu vernetzen sowie an Messen und Veranstaltungen teilzunehmen, um den Wiedererkennungswert der Marke und die Leistung gegenüber Kunden zu verbessern.
<b>Lern-ergebnisse</b>	Nach Abschluss dieses Moduls sollten die Teilnehmer in der Lage sein, die folgenden Wissensbereiche abzudecken, und der Ausbilder wird ihnen helfen, ihr Niveau zu verbessern. Die Materialien, Aktivitäten und Testfragen des Moduls 4 sollten von den Auszubildenden durchgesehen werden. Als Ausbilder wird von Ihnen erwartet, dass Sie sicherstellen, dass die unten beschriebenen Kompetenzen und Fertigkeiten der Teilnehmer angesprochen und in gewissem Maße erweitert wurden.



	<p><b>Kompetenzen und Fertigkeiten</b></p> <p>Die Auszubildenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, die Grundsätze des ökologischen Landbaus anzuwenden;</li> <li>• verstehen die Interessen ihres Verbrauchersektors;</li> <li>• sind in der Lage, einen Segmentierungsprozess durchzuführen und verschiedene Kundenprofile für die OO &amp; OO und neue Produkte zu erstellen;</li> <li>• die unterschiedlichen Verbrauchsmuster und Verbraucherprofile weltweit zu verstehen;</li> <li>• verbessern ihre Vertriebs- und Marketingfähigkeiten;</li> <li>• befolgen grundlegende Marketingprinzipien, um Hindernisse zu überwinden;</li> <li>• sind in der Lage, in einem anspruchsvollen Umfeld zu kommunizieren und Netzwerke aufzubauen;</li> <li>• verstärken die Zusammenarbeit durch die Teilnahme an Veranstaltungen und Messen;</li> <li>• sind in der Lage, proaktiv für eine Beteiligung und nachhaltige Marktpositionierung zu sorgen..</li> </ul>
<b>Dauer des Moduls</b>	Ungefähr 20 Stunden
<b>Benötigte Materialien</b>	Whiteboard/Flipchart, Marker in verschiedenen Farben, Projektor, Laptop/PC, gedrucktes Übungsmaterial, "Fallstudien"-Beispiele, die im Lehrplan der EcoOlives-Plattform enthalten sind, Papierblöcke für die Teilnehmer, jegliches andere Material für Übungen, das Sie als Ausbilder für erforderlich halten.

## Einheit 4.1 - Grundsätze des ökologischen Landbaus

<b>Thema</b>	<b>Wichtigste Grundsätze für die Agrar- und Ernährungsumstellung im ökologischen Landbau</b>
<b>Ziel</b>	Die Lernenden sollten verstehen, wie wichtig es ist, das globale Lebensmittelsystem in Richtung Nachhaltigkeit umzugestalten und die Grundsätze und Werte des ökologischen Landbaus zu fördern. Sie sollten sich auch der wesentlichen Elemente für die Verwirklichung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems bewusst sein, zu denen die Verbesserung der Bedingungen für Kleinbauern, die Änderung industrieller landwirtschaftlicher Praktiken, die Verringerung von Lebensmittelverlusten und -abfällen sowie die Änderung der Ernährungsgewohnheiten und des Verbraucherverhaltens zählen. Darüber hinaus sollten die Lernenden mit den Grundsätzen von Gesundheit, Ökologie, Fairness und Sorgfalt vertraut sein und wissen, in welcher Verbindung diese zum





ökologischen Landbau und zur Bewirtschaftung von Natur- und Umweltressourcen oder zu nachhaltiger Produktion und nachhaltigem Konsum stehen.

**Leitlinien  
für  
Anfänger-  
Gruppen**

1. Definieren Sie zunächst, was nachhaltige Landwirtschaft ist und welche Bedeutung sie für die Umwelt und die menschliche Gesundheit hat.
2. Geben Sie einen Überblick über die vier wesentlichen Elemente für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem: Das Kleine fördern, das Große verändern, weniger verlieren, besser essen.
3. Erörtern Sie die Bedeutung von Kleinbauern und ihre Rolle in der nachhaltigen Landwirtschaft.
4. Erläutern Sie das Konzept des ökologischen Landbaus und seine Grundsätze der Gesundheit, Ökologie, Fairness und Sorgfalt.
5. Nennen Sie Beispiele für nachhaltige Anbaumethoden wie Fruchtfolge, Zwischenfruchtanbau und natürliche Schädlingsbekämpfung.
6. Diskutieren Sie die Auswirkungen nicht nachhaltiger landwirtschaftlicher Praktiken auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit.
7. Ermutigen Sie die Schüler dazu, kritisch über ihre Lebensmittelauswahl nachzudenken und zu überlegen, wie sie nachhaltigere Entscheidungen treffen können.



<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erörtern Sie zunächst den aktuellen Zustand des globalen Ernährungssystems und die Herausforderungen, denen sich die nachhaltige Landwirtschaft stellen muss.</li> <li>2. Geben Sie einen detaillierten Überblick über die vier wesentlichen Elemente für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem: Das Kleine stärken, das Große verändern, weniger verlieren, besser essen.</li> <li>3. Diskutieren Sie die Komplexität der industrialisierten, groß angelegten landwirtschaftlichen Produktion und das Potenzial für transformative Veränderungen.</li> <li>4. Analysieren Sie die Rolle von Politik und Verwaltung bei der Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft und der Verringerung der Auswirkungen von nicht nachhaltigen landwirtschaftlichen Praktiken.</li> <li>5. Erkunden Sie innovative nachhaltige Anbaumethoden, wie Agroforstwirtschaft, regenerative Landwirtschaft und Präzisionslandwirtschaft.</li> <li>6. Erörtern Sie die Bedeutung nachhaltiger Lebensmittelsysteme für die Verwirklichung der Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen.</li> <li>7. Ermutigen Sie die Schüler zum kritischen Nachdenken über die sozialen, wirtschaftlichen und politischen Dimensionen der nachhaltigen Landwirtschaft und die Rolle der Verbraucher bei der Förderung von Veränderungen.</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsblätter und Quizfragen zur Festigung von Schlüsselbegriffen und Vokabeln.</li> <li>• Gruppendiskussionen und Debatten zur Erforschung verschiedener Perspektiven der nachhaltigen Landwirtschaft und des ökologischen Landbaus.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenspiele zur Simulation von Entscheidungsfindung und Problemlösung im Zusammenhang mit nachhaltiger Landwirtschaft und ökologischem Landbau.</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten

## 4.1.2. Veränderung der Verbraucherpräferenzen hin zum Bio-Konsum

<b>Thema</b>	<b>Veränderung der Verbraucherpräferenzen in Richtung Bio-Konsum</b>
--------------	--



<p><b>Ziel</b></p>	<p>Die Lernenden sollten den wachsenden Trend zum Verzehr von ökologisch erzeugten Lebensmitteln und die Triebkräfte des Wandels in der ökologischen Landwirtschaft sowie die Verbraucherpräferenzen verstehen. Sie sollten in der Lage sein, die drei Hauptmotivatoren bzw. Triebkräfte des Wandels zu erkennen und sich auch der Bedeutung der Öko-Kennzeichnung bewusst sein, wenn es darum geht, den Verbrauchern die Produktionsmethoden und Werte hinter ökologisch erzeugten Lebensmitteln aufzuzeigen. Am Ende der Lerneinheit sollten die Lernenden die Gründe für das Wachstum des Marktes für ökologische Produkte und die Vorteile der Förderung ökologischer Lebensmittel für eine höhere Lebensmittelqualität, die persönliche Gesundheit und Umweltbelange verstehen.</p>
<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einer Einführung in das Konzept des ökologischen Landbaus und erklären Sie, warum er immer beliebter wird.</li> <li>2. Erklären Sie die Unterschiede zwischen ökologischer und konventioneller Landwirtschaft, einschließlich des Einsatzes von Chemikalien und Pestiziden in der konventionellen Landwirtschaft.</li> <li>3. Erörtern Sie die drei Hauptmotivatoren oder -triebkräfte für den Wandel in der ökologischen Landwirtschaft: verbrauchergesteuert, dienstleistungsorientiert und von Landwirten betrieben.</li> <li>4. Heben Sie die Bedeutung von Ökolabeln und Zertifizierungen in der ökologischen Landwirtschaft hervor.</li> <li>5. Nennen Sie Beispiele für ökologische Produkte und deren Vorteile, wie bessere Gesundheit, höhere Qualität und ökologische Nachhaltigkeit.</li> <li>6. Ermutigen Sie die Klasse zu Diskussionen und Debatten über die Vor- und Nachteile des ökologischen Landbaus.</li> </ol>
<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einer Einführung in das Konzept des ökologischen Landbaus und erklären Sie, warum er immer beliebter wird.</li> <li>2. Erklären Sie die Unterschiede zwischen ökologischer und konventioneller Landwirtschaft, einschließlich des Einsatzes von Chemikalien und Pestiziden in der konventionellen Landwirtschaft.</li> <li>3. Erörtern Sie die drei Hauptmotivatoren oder -triebkräfte für den Wandel in der ökologischen Landwirtschaft: verbrauchergesteuert, dienstleistungsorientiert und von Landwirten betrieben.</li> <li>4. Heben Sie die Bedeutung von Ökolabeln und Zertifizierungen in der ökologischen Landwirtschaft hervor.</li> <li>5. Nennen Sie Beispiele für ökologische Produkte und deren</li> </ol>



	<p>Vorteile, wie bessere Gesundheit, höhere Qualität und ökologische Nachhaltigkeit.</p> <p>6. Ermutigen Sie die Klasse zu Diskussionen und Debatten über die Vor- und Nachteile des ökologischen Landbaus.</p>
--	---

<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Videos und Dokumentarfilme über ökologischen Landbau und Verbraucherpräferenzen, wie "The Future of Food" oder "Food, Inc."</li> <li>• Fallstudien und Beispiele für erfolgreiche ökologische Landwirtschaftsbetriebe und -praktiken</li> <li>• Aktivitäten und Übungen im Unterricht, die die Schüler dazu bringen, die Vorteile und Herausforderungen des ökologischen Landbaus und die Präferenzen der Verbraucher zu erforschen, wie Gruppendiskussionen, Debatten und Forschungsprojekte.</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten

### 4.1. 3. Innovation und Wandel

<b>Thema</b>	<b>Innovation und Wandel</b>
<b>Ziel</b>	<p>Die Lernenden sollten das rasche Wachstum der ökologischen Lebensmittelindustrie als Reaktion auf die gesundheitlichen Bedenken im Zusammenhang mit konventionellen Lebensmitteln verstehen und sich der verschiedenen Veränderungen und Initiativen bewusst werden, die im Rahmen dieser Bewegung entstanden sind. Die Lernenden sollten sich auch über die Bedeutung von Innovationen in der ökologischen Landwirtschaft im Klaren sein, einschließlich der Notwendigkeit eines Systemansatzes und der Rolle der Landwirte als Innovatoren. Darüber hinaus sollten sich die Lernenden der höheren Risiken und Kosten bewusst sein, die mit dem ökologischen Landbau verbunden sind, aber auch des Potenzials für eine Umstellung und der langfristigen Vorteile.</p>
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einer Definition des ökologischen Landbaus und seiner Grundsätze, wie dem Verzicht auf synthetische Pestizide und Düngemittel und der Förderung der Bodengesundheit.</li> <li>2. Erörtern Sie die Vorteile des ökologischen Landbaus, z. B. die Förderung der biologischen Vielfalt und die Verringerung der Auswirkungen auf die Umwelt.</li> <li>3. Stellen Sie die verschiedenen Initiativen und Bewegungen im Zusammenhang mit der ökologischen Landwirtschaft vor, z. B. Fairtrade und die Slow-Food-Bewegung.</li> <li>4. Erklären Sie das Konzept der Innovation und wie es zur Förderung einer nachhaltigen und regenerativen Landwirtschaft</li> </ol>



	<p>beitragen kann.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Erörtern Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen Biobauern konfrontiert sind, und die Bedeutung von Innovationen bei der Bewältigung dieser Herausforderungen.</li> <li>6. Heben Sie die Rolle der Agrarforschung bei der Innovationsförderung und des Beitrags der Landwirte als Innovatoren hervor.</li> <li>7. Ermutigen Sie die Schüler zur Teilnahme an lokalen Initiativen im Zusammenhang mit dem ökologischen Landbau, z. B. Gemeinschaftsgärten und Bauernmärkte.</li> </ol>
--	---

<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie einen Überblick über die Grundsätze und Praktiken des ökologischen Landbaus, einschließlich seiner Vorteile und Grenzen.</li> <li>2. Erörtern Sie den aktuellen Stand der ökologischen Landwirtschaft, einschließlich ihres Wachstums und der damit verbundenen Herausforderungen.</li> <li>3. Analysieren Sie die Rolle der Innovation bei der Förderung einer nachhaltigen und regenerativen Landwirtschaft und ihre Auswirkungen auf den Biosektor.</li> <li>4. Untersuchen Sie die verschiedenen Initiativen und Bewegungen im Zusammenhang mit der ökologischen Landwirtschaft, wie z. B. Fairtrade und die Slow-Food-Bewegung, und ihre Auswirkungen auf den Sektor.</li> <li>5. Bewerten Sie die Wirksamkeit der aktuellen Forschung bei der Innovationsförderung und der Rolle der Landwirte als Innovatoren kritisch.</li> <li>6. Erörtern Sie die mögliche Zukunft der ökologischen Landwirtschaft und die Rolle der Innovation bei der Gestaltung ihrer Entwicklung.</li> <li>7. Ermutigen Sie die Schülerinnen und Schüler, eigenständig zu Themen der ökologischen Landwirtschaft und Innovation zu recherchieren und ihre Ergebnisse vor der Klasse zu präsentieren.</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuelle Hilfsmittel wie Infografiken und Videos zur Veranschaulichung der Grundsätze und Praktiken des ökologischen Landbaus</li> <li>• Fallstudien über erfolgreiche Initiativen im ökologischen Landbau</li> <li>• Saatgutpakete und Gartengeräte für eine praktische Lernerfahrung</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten

#### 4.1.4. Konzepte des Markenmarketings



Thema	Konzepte des Markenmarketings
<p><b>Ziel</b></p>	<p>Die Lernenden sollten die Bedeutung von Branding und Marketing, den Unterschied zwischen Branding und Marketing sowie die drei grundlegenden Konzepte des Branding verstehen: Versprechen, Attribute und Persönlichkeit.</p> <p>Außerdem sollen die Lernenden Kenntnisse über wirksame Empfehlungen für den Aufbau einer starken Marke erwerben. Zu diesen Empfehlungen gehören die Schaffung eines unvergesslichen Kundenerlebnisses, die Aufrechterhaltung von Konsistenz und das Festhalten an den Werten der Marke.</p> <p>Letztendlich sollen die Lernenden die Bedeutung der Markenbildung für den Aufbau eines guten Rufs und die Förderung eines treuen Kundenstamms für ihr Unternehmen verstehen lernen.</p>

<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit den Grundlagen: Erklären Sie zunächst die Definition von Branding und Marketing und wie sie sich voneinander unterscheiden. Informieren Sie die Schüler über die drei Schlüsselemente der Vermarktung von Bioprodukten.</li> <li>2. Konzentrieren Sie sich auf die grundlegenden Konzepte der Markenbildung: Betonen Sie das Versprechen, die Eigenschaften und die Persönlichkeit der Marke. Bringen Sie ihnen bei, wie wichtig diese drei Konzepte sind, um eine harmonische Symbiose zu schaffen.</li> <li>3. Vermitteln Sie, wie wichtig es ist, ein Erlebnis zu schaffen: Ermutigen Sie die Schüler dazu, ihren Kunden ein unvergessliches Erlebnis zu bieten, indem sie aufmerksam sind und einen außergewöhnlichen Kundenservice bieten.</li> <li>4. Betonen Sie die Bedeutung von Beständigkeit: Erläutern Sie den Schülern, dass Beständigkeit der Schlüssel zur Aufrechterhaltung eines professionellen Images ist und dazu, sich bei den Kunden zu profilieren.</li> <li>5. Ermutigen Sie zur Authentizität: Bringen Sie den Schülern bei, transparent zu sein und ihren Werten treu zu bleiben, um ein starkes Gefühl des Vertrauens zwischen ihrem Unternehmen und ihrem Publikum zu fördern.</li> </ol>
---	--





<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vertiefen Sie das Wissen über Markenbildung und Marketing: Bringen Sie den Lernenden die Feinheiten von Branding und Marketing bei, z. B. wie man die Identität und die Werte einer Marke auf interessante und überzeugende Weise vermitteln kann.</li> <li>2. Konzentrieren Sie sich auf Messungen und Studien: Ermutigen Sie die Schüler, gründliche Untersuchungen und Messungen durchzuführen, um zu verstehen, wie ihre Konkurrenten positioniert sind. Bringen Sie ihnen bei, wie sie die Stärke ihrer Marke anhand von acht Schlüsselfragen bewerten können.</li> <li>3. Vermitteln Sie fortgeschrittene Techniken zur Darstellung von Unterscheidungsmerkmalen: Erläutern Sie, wie Unternehmen ihre Vertrauenswürdigkeit durch zuverlässige Produkte und einen zuverlässigen Kundenservice unter Beweis stellen können, anstatt nur zu behaupten, vertrauenswürdig zu sein.</li> <li>4. Ermutigen Sie zu innovativen Ansätzen: Bringen Sie den Studierenden bei, über den Tellerrand hinauszuschauen und innovative Ansätze für Branding und Marketing zu entwickeln, einschließlich der Schaffung einzigartiger Erfahrungen, die bei den Kunden einen bleibenden Eindruck hinterlassen.</li> <li>5. Betonen Sie die Notwendigkeit eines kontinuierlichen Wachstums: Bringen Sie den Schülern bei, in das Wachstum ihrer Marke zu investieren und sie kontinuierlich auszubauen und zu verfeinern, um auf dem Markt wettbewerbsfähig zu bleiben.</li> </ol>
---	---

<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Kreidetafel und Marker/Kreide zur Veranschaulichung der wichtigsten Konzepte und Ideen während der Unterrichtsstunde.</li> <li>● Handouts oder Arbeitsblätter, die die wichtigsten Punkte zusammenfassen und den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit geben, ihre Kenntnisse über Markenbildung und Marketing zu üben.</li> <li>● PowerPoint-Präsentationen mit Bildern und Videos zur Veranschaulichung wichtiger Konzepte und Ideen.</li> <li>● Fallstudien über erfolgreiche Branding- und Marketingkampagnen, die den Studierenden helfen, diese Strategien in der Praxis anzuwenden.</li> <li>● Diskussionen im Unterricht und Gruppenaktivitäten, die die Schüler zur Zusammenarbeit und zur Anwendung des Gelernten anregen.</li> </ul>
<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>Ungefähr 60 Minuten</p>



## 4.2.1. Wie wird das neue Produkt auf dem Markt eingeführt?

Thema	Wie wird das neue Produkt auf dem Markt eingeführt?
Ziel	<p>Die Lernenden sollten verstehen, dass die Einführung eines neuen Produkts auf dem Markt erst nach erfolgreicher Umsetzung einer Marketing-Segmentierungsstrategie sowie der Kombination verschiedener Ansätze und der Erreichung von Meilensteinen erfolgen sollte.</p> <p>Darüber hinaus sollten die Lernenden die Bedeutung des Segmentierungsprozesses erkennen, bei dem ein heterogener Markt anhand von Faktoren wie Demografie, Verhalten und anderen Merkmalen in kleinere, homogene Gruppen potenzieller Verbraucher aufgeteilt wird. Dies ermöglicht maßgeschneiderte Reaktionen auf kommerzielle Aktionen.</p> <p>Den Lernenden wird empfohlen, eine umfassende Analyse der Faktoren durchzuführen, die sich auf den Verbrauch von Bio-Ölen und -Olivenöl (OO&amp;OO) auswirken, indem sie verschiedene Segmentierungskriterien verwenden. Auf diese Weise können sie die Verbraucher in Gruppen einteilen, die bestimmte Eigenschaften und Erwartungen an die Produkte teilen. Dadurch können differenzierte Marketingprogramme entwickelt und an die Bedürfnisse dieser Kundensegmente angepasst werden.</p> <p>Darüber hinaus sollten sich die Lernenden bewusst sein, dass sie die Möglichkeit haben, zwischen verschiedenen Segmentierungsstrategien zu wählen, darunter undifferenzierte, differenzierte, konzentrierte und andere, um bei der Einführung eines neuen Produkts auf den Zielmärkten effektiv zu konkurrieren.</p>



### **Leitlinien für Anfänger- Gruppen**

1. Erläutern Sie zunächst, was ein "neues Produkt" ist, sowie die Grundsätze der Produkt-/Portfoliodiversifizierung, die eine bessere Vermarktung und besseren Verkauf von OO&OO ermöglichen.
2. Erörtern Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen ökologische Erzeugnisse konfrontiert sind, sowie die Bedeutung der Produktdiversifizierung und der Kenntnisse der Erzeuger über die Markttrends des Sektors für die Bewältigung dieser Herausforderungen.
3. Erläutern Sie das Konzept der Marketingsegmentierungsstrategie und die Bedeutung der Anwendung eines Segmentierungsprozesses.
4. Führen Sie in die verschiedenen Faktoren wie Demografie, Verhalten und verschiedene Merkmale als Ansatz zur Gruppierung der Kunden und ihrer Präferenzen in Gruppen ein.
5. Ermutigen Sie die Auszubildenden, lokale Initiativen zu starten, die sich auf die vollständige Überprüfung der Faktoren beziehen, so dass sie Verbraucher gruppieren können, die bestimmte Eigenschaften und Erwartungen an die OO&OO-Produkte teilen.
6. Geben Sie nach dem Abschluss von Aktivitäten und Übungen ein Feedback.
7. Diskutieren Sie mit den Teilnehmern die Vorteile der Anwendung solcher Segmentierungskriterien und einer vollständigen Überprüfung der Faktoren, die sich auf den OO&OO-Verbrauch auswirken, basierend auf ihren Erfahrungen, ihrem eigenen Szenario und dem Zielmarkt.
8. Erläutern Sie das Konzept der Marketingstrategie und wie es zur Förderung einer nachhaltigen Produktion beitragen kann.
9. Heben Sie die Rolle der Segmentierung bei der Förderung und den Beitrag der Landwirte hervor, so dass differenzierte Marketingprogramme angewandt werden können.
10. Erläutern Sie die verschiedenen Segmentierungsstrategien – undifferenziert, differenziert, konzentriert, One-to-One.
11. Diskutieren Sie die Herausforderungen und Hindernisse und welche Strategie aus ihrer Sicht dazu beitragen kann, den Markt für neue Produkte nachhaltig und besser zu erschließen und auszubauen.
12. Erleichtern Sie das Networking.
13. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen Initiativen im Zusammenhang mit ökologischem Landbau, Innovationen, neuen Technologien und Tools, Plattformen oder KI-Unterstützung und -Schnittstellen, die zur Personalisierung und besseren Einführung von Produkten oder Dienstleistungen genutzt werden können.



**Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen**

1. Präsentieren Sie den Auszubildenden die EcoOlives-Konzepte und die technische Terminologie mit relevanten Beispielen, um den Lernprozess bei der Einführung neuer Produkte auf dem Markt zu erleichtern – Marketingsegmentierungsstrategie und Segmentierungsprozess.

2. Erörtern Sie die aktuelle Situation und die Herausforderungen, mit denen ökologische Erzeugnisse konfrontiert sind, sowie die Bedeutung der Produktdiversifizierung und der Kenntnisse der Erzeuger über die Markttrends des Sektors für die Bewältigung dieser Herausforderungen.
3. Passen Sie die Inhalte (einschließlich der Beispiele) an die fortgeschrittenen Teilnehmer an und ermutigen Sie sie, lokale Initiativen im Zusammenhang mit der vollständigen Überprüfung von Faktoren wie Demografie, Verhalten und verschiedenen Merkmalen als Ansatz zur Unterteilung von Kunden und ihren Präferenzen in Gruppen durchzuführen.
4. Stellen Sie bei Bedarf zusätzliches Material über verschiedene Segmentierungsstrategien zur Verfügung (zusätzliche Referenzen, Videos, lokale Fallstudien).
5. Ermuntern Sie die Schüler dazu, eigenständige Recherchen zu Themen im Zusammenhang mit der Markteinführung neuer Produkte unter Anwendung verschiedener Segmentierungsstrategien und Marketingprogramme durchzuführen und ihre Ergebnisse vor der Klasse zu präsentieren.
6. Geben Sie nach dem Abschluss von Aktivitäten und Übungen ein Feedback.
7. Bewerten Sie die Wirksamkeit der aktuellen Forschung und Programme kritisch. Diskutieren Sie die Herausforderungen und Hindernisse und welche Strategie aus ihrer Sicht dazu beitragen kann, den Markt für neue Produkte nachhaltig und besser zu erschließen und auszubauen.
8. Erörtern Sie die potenzielle Zukunft von OO & OO-Produkten, den Nischenmarkt und ihre Rolle bei der Gestaltung seiner Entwicklung.
9. Erleichtern Sie das Networking.
10. Motivieren und engagieren Sie die Auszubildenden für eine stärkere Beteiligung an lokalen Initiativen im Zusammenhang mit ökologischer Landwirtschaft, Innovationen, neuen Technologien und Tools, Plattformen oder KI-Unterstützung und -Schnittstellen, die zur Personalisierung und besseren Einführung des Produkts oder der Dienstleistung genutzt werden können.



<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuelle Hilfsmittel, wie Infografiken und Videos, zur Veranschaulichung der Grundsätze und Praktiken</li> <li>• Fallstudien über erfolgreiche Initiativen</li> <li>• Storytelling</li> <li>• EcoOlives-Materialien für eine praktische Lernerfahrung</li> <li>• Teilen Sie die Teilnehmer in Teams ein, um die Übungen zu bearbeiten (falls machbar)</li> <li>• Moderation von Diskussionen, einschließlich der Verwendung von greifbarem Material, Laptop/Online-Quiz und Vorbereitung anderer Aufgaben und Arbeiten.</li> <li>• Lassen Sie den Teilnehmern Zeit für Networking.</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten

## 4.2.2. Wie kann der bestehende Marktanteil ausgebaut werden?

Thema	Wie kann der bestehende Marktanteil ausgebaut werden?
<b>Ziel</b>	<p>Die Lernenden sollten verstehen, wie wichtig es ist, neue Ansätze zu verfolgen, um den Marktanteil zu vergrößern. Es wird jedoch empfohlen, dass sie zunächst ihre bestehenden Kunden analysieren und deren unerfüllte Bedürfnisse ermitteln.</p> <p>Darüber hinaus sollten die Lernenden die potenziellen Produkte, Dienstleistungen und Änderungen an ihrem derzeitigen Portfolio kennen. So können sie entscheiden, welche neuen Angebote sie einführen und wie sie die Erwartungen bestehender und potenzieller Kunden wirksam erfüllen können. Auf diese Weise können sie die Marktexpansion des Unternehmens fördern.</p> <p>Darüber hinaus sollten die Lernenden darüber informiert werden, dass es verschiedene wirksame Strategien gibt, um den Marktanteil zu erhöhen, sei es für ein aktuelles Produkt oder ein neu angebotenes Produkt. Sie können sich auf die Beispiele der Mitglieder des Forbes Business Council beziehen, die in Modul 4 enthalten sind.</p>



<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definieren Sie zunächst die Grundsätze für die Ausweitung des Marktanteils und seinen wirtschaftlichen Wert.</li> <li>2. Diskutieren Sie mit den Teilnehmern die Vorteile der bestehenden Marktanteilerweiterung und wie diese das Wachstum des Unternehmens fördert.</li> <li>3. Stellen Sie die verschiedenen Initiativen und Ansätze im Zusammenhang mit der Kundenanalyse vor, wie z. B. die Durchführung von Bedarfsanalysen, sofortiges Feedback zur Kundenzufriedenheit, Empfehlungen und Verbesserungsmöglichkeiten für das bestehende Portfolio.</li> <li>4. Erläutern Sie das Konzept der Innovation und wie diese dazu beitragen kann, neue Änderungen, Produkte und Dienstleistungen einzuführen und die Marktexpansion eines Unternehmens nachhaltig zu fördern.</li> <li>5. Erörtern Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen sich Umsetzer konfrontiert sehen können, wenn sie versuchen, den bestehenden Marktanteil zu vergrößern, und die Bedeutung von Marktkenntnis, Markenpräsenz, digitalem Marketing und Innovation bei der Bewältigung dieser Herausforderungen.</li> <li>6. Heben Sie die Rolle der Forschung bei der Förderung der besten anwendbaren Strategie oder einer Kombination aus mehreren wirksamen Strategien zur Erhöhung des Marktanteils hervor.</li> <li>7. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen Initiativen im Zusammenhang mit Wirtschaftsforen mit Schwerpunkt auf ihrem Zielmarkt, mit Trends und Innovationen, Nachhaltigkeit und anderen Wirtschaftskonferenzen.</li> </ol>
<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besprechen Sie mit den Schulungsteilnehmern die bekannten Grundsätze und Praktiken für die Ausweitung bestehender Marktanteile, einschließlich ihrer Vorteile und Einschränkungen.</li> </ol>



2. Analysieren Sie die Rolle von Innovationen bei der Förderung nachhaltiger, modifizierter und verbesserter Produkte und Dienstleistungen und ihrer Auswirkungen auf den Sektor im Allgemeinen und die Marktpositionierung des (jeweiligen) Unternehmensportfolios; Wachstumschancen und Herausforderungen, die sich ergeben können.
3. Passen Sie die Inhalte des Moduls 4.2.2 (einschließlich anderer Beispiele) an fortgeschrittene Auszubildende an und ermutigen Sie sie, auf lokaler Ebene Initiativen zur effektiven Ausweitung des aktuellen Marktanteils umzusetzen.
4. Stellen Sie bei Bedarf zusätzliches Material über verschiedene wirksame Strategien zur Verfügung (zusätzliche Referenzen, Videos, lokale Fallstudien, Forscher).
5. Ermutigen Sie die Schülerinnen und Schüler, eigenständig Strategien zu Themen im Zusammenhang mit der Änderung aktueller und der Einführung neuer Produkte auf dem Markt durchzuführen und dabei verschiedene Strategien und Programme anzuwenden und ihre Ergebnisse vor der Klasse zu präsentieren. Geben Sie Feedback nach Abschluss der Aktivitäten und Übungen.
6. Heben Sie die Rolle der Forschung bei der Förderung der besten anwendbaren Strategie oder einer Kombination aus mehreren wirksamen Strategien zur Erhöhung des Marktanteils hervor.
7. Erörtern Sie die potenzielle Zukunft von OO&OO-Produkten, den Nischenmarkt und ihre Rolle bei der Gestaltung seiner Entwicklung.
8. Ermutigung der Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen Initiativen im Zusammenhang mit Wirtschaftsforen mit Schwerpunkt auf ihrem Zielmarkt, Trends und Innovationen, Nachhaltigkeit und anderen Wirtschaftskonferenzen.



<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuelle Hilfsmittel, wie Infografiken und Videos, zur Veranschaulichung der Grundsätze und Praktiken der Analyse des aktuellen Portfolios und der Bewertung der Kundenzufriedenheit.</li> <li>• Fallstudien über die erfolgreiche Einführung neuer Produkte, Innovationen, Scale-up, Diversifizierung des Portfolios.</li> <li>• Werkzeuge und Aufgaben für eine praktische Lernerfahrung in Bezug auf die Anwendung verschiedener Strategien zur Ausweitung bestehender Marktanteile.</li> <li>• Storytelling</li> <li>• EcoOlives-Materialien für eine praktische Lernerfahrung</li> <li>• Teilen Sie die Teilnehmer in Teams ein, um Übungen zu bearbeiten (falls zutreffend)</li> <li>• Moderieren Sie Diskussionen, einschließlich der Verwendung von greifbarem Material, Laptop/Online-Quiz und Vorbereitung anderer Aufgaben und Papiere.</li> <li>• Geben Sie den Teilnehmern Zeit zum Netzwerken</li> </ul>
---------------------------------------	---

<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>Ungefähr 60 Minuten</p>
--------------------------------	----------------------------

4.2.3. Wie kann man eine Marketing-Nische für OO & OO schaffen?

<p><b>Thema</b></p>	<p><b>Wie kann man eine Marketing-Nische für OO&amp;OO schaffen?</b></p>
---------------------	--





<p><b>Ziel</b></p>	<p>Die Lernenden sollten den Prozess der Schaffung einer Vermarktungsnische für OO&amp;OO (Bio-Öle und Olivenöl) verstehen. Erstens ist es wichtig, dass die Lernenden die Bedeutung der Segmentierung und die Notwendigkeit erkennen, die Verbraucher in bestimmte Gruppen einzuteilen, wobei der Schwerpunkt auf den Verbrauchern von Bio-Lebensmitteln liegt.</p> <p>Den Lernenden sollte geraten werden, die Motive und das Kaufverhalten der Kunden gründlich zu überprüfen. Es ist wichtig zu verstehen, dass der Konsum von OO&amp;OO nicht nur der Befriedigung eines psychologischen Bedürfnisses dient, sondern auch Teil des sozialen Lebensstils der Verbraucher ist und ihren Wunsch repräsentiert, nachhaltig und umweltfreundlich zu handeln.</p> <p>Darüber hinaus sollten sich die Lernenden darüber im Klaren sein, dass Bioprodukte häufig mit natürlichen und gesünderen Entscheidungen in Verbindung gebracht werden, was durch Differenzierung erhebliche Wettbewerbsvorteile bieten kann. Die Lernenden sollten sich mit den Hauptgründen für die Präferenzen der Verbraucher und die Nachfrage nach Bioprodukten befassen, einschließlich Faktoren wie Preissensibilität.</p> <p>Darüber hinaus sollten die Lernenden Kenntnisse über wichtige Fragen erwerben, die bei der Schaffung einer Marketingnische für OO&amp;OO zu stellen sind. Zu diesen Fragen gehören: Wer, Was, Wann, Wo, Warum und Wie. Die Antworten auf diese Fragen helfen dabei, die ideale Kombination für die Ausrichtung auf einen Nischenmarkt zu ermitteln, die eine hohe Nachfrage nach einem Produkt oder einer Dienstleistung, ein hohes Einkommenspotenzial und einen begrenzten Wettbewerb umfasst.</p>
<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definieren Sie zunächst, was eine Marketing-Nische ist und was ihre Grundsätze sind, z. B. das Gegenteil von Massenmarketing und Massenpositionierung.</li> <li>2. Erörtern Sie die Vorteile des Nischenmarketings, wie z. B. die Konzentration auf ein Element des Marktes, eine Teilmenge, und setzen Sie alle Anstrengungen auf die beste Qualität mit maximaler Wirkung/ maximalem Gewinn.</li> <li>3. Die Vorstellung verschiedener Initiativen und Bewegungen, die sich auf spezifische Strategien für Nischenpublikum beziehen, bietet einige entscheidende Vorteile.</li> <li>4. Erläutern Sie das Konzept der Schaffung einer Marketingnische für die OO&amp;OO-Produkte unter Berücksichtigung der Fragen: Wer, Was, Wann, Wo, Warum und Wie, wie im EcoOlives-Material beschrieben.</li> </ol>



	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Erörtern Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen Biobauern und Erzeuger/Verarbeiter konfrontiert sind, und erläutern Sie die Bedeutung von Kenntnissen über Markttrends, Kundenpräferenzen, Marketinginstrumente, Innovation und Produktänderungen bei der Bewältigung dieser Herausforderungen und der Positionierung in einer Vermarktungsnische sowie des Beitrags der Auszubildenden als Innovatoren.</li> <li>6. Beleuchten Sie die Auswirkungen des Nischenmarketings mit Hilfe von: Mund-zu-Mund-Kampagnen, Direktwerbung, sozialen Botschaften, gezielten Veranstaltungen, Erlebnismarketing, Videomarketing, unterschiedlichem Nischenmarketing im Kundensegment, unterschiedlichen Kommunikationsstilen, Allianzen mit anderen lokalen Produkten und Dienstleistungen.</li> <li>7. Ermutigen Sie die Schüler, ihre eigene "ideale Nische" im Zusammenhang mit OO&amp;OO zu beschreiben, die auf eine potenziell große Nachfrage nach einem Produkt oder einer Dienstleistung, ein hohes Einkommenspotenzial und einen geringen Wettbewerb ausgerichtet ist.</li> <li>8. Geben Sie nach Abschluss von Aktivitäten und Übungen ein Feedback.</li> </ol>
<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie die Grundsätze und Praktiken der Schaffung einer Marketingnische, einschließlich ihrer Vorteile, wie z. B. die Konzentration auf ein Element des Marktes, eine Teilmenge, und setzen Sie alle Bemühungen auf beste Qualität, mit maximaler Wirkung/Gewinn, Musts und mögliche Hindernisse.</li> <li>2. Diskutieren Sie den aktuellen Stand der Initiativen und Bewegungen in Bezug auf spezifische Strategien für Nischenmärkte und deren Vermarktung.</li> <li>3. Analysieren Sie, wie wichtig es ist, die richtigen Fragen an das Publikum zu stellen: Wer-, Was-, Wann-, Wo-, Warum- und Wie-Fragen, die im EcoOlives Material beschrieben sind. Passen Sie die Inhalte des Moduls 4.2.3 (einschließlich anderer Beispiele) an die fortgeschrittenen Teilnehmer an und ermutigen Sie sie, auf lokaler Ebene Initiativen zur effektiven Schaffung von Marketingnischen zu realisieren.</li> <li>4. Stellen Sie bei Bedarf zusätzliches Material über Möglichkeiten zur Umsetzung des Nischenmarketings zur Verfügung (zusätzliche Referenzen, Videos, lokale Fallstudien, Untersuchungen usw.).</li> <li>5. Ermutigen Sie die Schüler dazu, eigenständig Strategien zu Themen im Zusammenhang mit der Schaffung von Marketingnischen zu entwickeln und dabei verschiedene</li> </ol>



Methoden und Programme anzuwenden, die ihre Marktposition und ihr OO&OO-Portfolio widerspiegeln – präsentieren Sie deren Ergebnisse vor der Klasse.

6. Geben Sie nach Abschluss von Aktivitäten und Übungen ein Feedback.

7. Heben Sie die Rolle der "idealen Nische" in Bezug auf OO&OO hervor, die auf eine potenziell große Nachfrage nach einem Produkt oder einer Dienstleistung, ein hohes Einkommenspotenzial und einen geringen Wettbewerb abzielt.

8. Diskutieren Sie die Zukunft von OO&OO-Produkten, die Vermarktungsnische und ihre Rolle bei der Gestaltung ihrer Entwicklung.

**Ressourcen und Material**

- Visuelle Hilfsmittel, wie Infografiken und Videos, zur Veranschaulichung der Grundsätze und Praktiken der Analyse des aktuellen Portfolios und der Bewertung der Kundenzufriedenheit.
- Fallstudien über erfolgreiche neue Marktnischen, Innovationen, Scale-up, Diversifizierung des Portfolios.
- Werkzeuge und Aufgaben für eine praktische Lernerfahrung in Bezug auf die Anwendung verschiedener Strategien zur Ausweitung bestehender Marktanteile.
- EcoOlives-Materialien für eine praktische Lernerfahrung.
- Teilen Sie die Teilnehmer in Teams ein, um die Übungen zu bearbeiten (falls zutreffend).
- Moderation von Diskussionen, einschließlich der Verwendung von greifbarem Material, Laptop/Online-Quiz und Vorbereitung anderer Aufgaben und Arbeiten.
- Lassen Sie den Teilnehmern Zeit für Networking.

**Geschätzte Dauer**      Ungefähr 60 Minuten

### 4.3. Entwicklung einer Marketingstrategie

<b>Thema</b>	<b>Entwicklung einer Marketingstrategie</b>
--------------	---



## Ziel

Die Lernenden sollen verstehen, wie sie Bio-Oliven und -Olivenöl besser vermarkten und verkaufen können, wobei der Schwerpunkt auf der erfolgreichen Entwicklung und Umsetzung einer maßgeschneiderten Marketingstrategie liegt. Den Lernenden sollte geraten werden, eine Kombination aus mehreren verschiedenen Ansätzen, Ideen und Marketingstrategien zu verstehen und mit der Zeit umzusetzen.

Die Lernenden sollten sich auch der Bedeutung der Vermarktung der OO&OO-Produkte bewusst sein, die oft Direktverkaufsstrategien in Kombination mit Museumsausstellungen, Kunsthandwerk, Führungen, Gastronomie, Organisation von Kunstveranstaltungen und/oder Teilnahme an Musik- und Tanzfestivals, thematischen Abend- oder Nachtveranstaltungen usw. umfasst.

Darüber hinaus sollten die Lernenden wissen, dass eine erfolgreiche Marketingstrategie vorzugsweise eine Kombination aus touristischer Erfahrung vor Ort, der Präsentation der Gastfreundschaft der Region, der Präsentation anderer lokaler Produkte und Cross-Selling beinhaltet, die dank der effektiven Umsetzung des Marketingplans einzigartige und erstaunliche Ergebnisse verspricht, so dass die Umsetzer anders auf kommerzielle Aktionen reagieren können.

Den Lernenden sollte geraten werden, die Marketingstrategie für OO&OO-Produkte kontinuierlich anzupassen und dabei von bewährten Praktiken, weltweiten Beispielen, Verkaufs- und Marketingtipps, Forschungsmaterial, Innovationen und Statistiken zu lernen, die Unternehmen bei der Formulierung einer nachhaltigen Marketingstrategie unterstützen können.

Darüber hinaus sollten die Lernenden wissen, dass sie sich für verschiedene Marketingstrategien entscheiden können, wie z. B.: eine Strategie, die den organischen Charakter der Produkte hervorhebt; eine Strategie und Recherche für bessere Verkäufe und Vernetzung; Ansätze, die die Marketingkampagnen unterstützen.



### Leitlinien für Anfänger- Gruppen

1. Definieren Sie zunächst, was eine Marketingstrategie ist und welche Ziele, Elemente, welchen Umfang und welche Grundsätze sie hat, denn es gibt keinen einheitlichen Ansatz.
2. Diskutieren Sie die Vorteile für Auszubildende, die offen sind für neue Wege des Denkens und Experimentierens mit Marketing-Strategien, und setzen Sie Ihre Bemühungen auf beste Sichtbarkeit und Anerkennung, auf die beste Qualität von OO&OO-Produkten und auf die Umsetzung für maximale Wirkung/Gewinn.
3. Stellen Sie verschiedene Initiativen und Bewegungen im Zusammenhang mit spezifischen Marketingstrategien vor – präsentieren Sie einige Hauptvorteile jedes Ansatzes: Nachhaltige und biologische Marketingstrategie, die den biologischen Charakter der Oliven und Öle hervorhebt; Direktverkaufsstrategie in Kombination mit Museumsausstellungen, Gastronomie, Kunstveranstaltungen – Festivals, Organisation und Teilnahme an thematischen Veranstaltungen; Strategie, die touristische Erfahrungen auf dem Gelände, geführte Touren, die die Gastfreundschaft der lokalen Region präsentieren, mit der Präsentation anderer lokaler Produkte und Cross-Selling verbindet, usw.
4. Passen Sie die Inhalte von Modul 4, Einheit 4.3 (einschließlich anderer Beispiele) an, um den Teilnehmern ein besseres Verständnis der Initiativen zu vermitteln, die mit der Entwicklung einer effektiven Marketingstrategie für das Zielpublikum zusammenhängen, einschließlich des Schwerpunkts auf der Verwaltung des Olivenölmuseums, dem Cross-Selling anderer Bioprodukte, und Innovationen in diesem Sektor; verknüpfen Sie diese mit der Erfahrung der lokalen Gastronomie usw.
5. Erläutern Sie das Konzept der Erstellung einer Marketingstrategie für die OO&OO-Produkte Ursprung und Museum bezüglich Konzept & Ausstellungsorganisation, beschrieben in den EcoOlives Materialbeispielen.
6. Ermuntern Sie die Schüler, ihre eigene "Marketingstrategie" in Bezug auf OO&OO zu beschreiben, die darauf abzielt, den organischen Charakter der Produkte zu skizzieren, und stellen Sie diese der Klasse vor (falls zutreffend).
7. Geben Sie nach Abschluss von Aktivitäten und Übungen ein Feedback.
8. Erläutern Sie die Auswirkungen der Entwicklung von Marketingstrategien mit Schwerpunkt auf – Guerilla-Marketing; verschiedenen Techniken, um Kunden zu motivieren, Fürsprecher der Marke und des Labels zu werden, Mund-zu-Mund-Propaganda-Kampagnen; Möglichkeiten zur



Monetarisierung des Ursprungs von OO&OO und der Markengeschichte durch Erlebnismarketing, Videomarketing, unterschiedliches Nischenmarketing im Kundensegment, gezielte Marketingkampagnen; Einführung von Kundenbindungsprogrammen, usw.

9. Erläutern Sie das Konzept der Direktstrategien (wie z. B. das Anbieten von kostenlosen Flaschen/Proben und Verkostungen in Verbindung mit der Gastronomie) und wie es dazu beitragen kann, eine nachhaltige und wirksame Direktvertriebsstrategie zu fördern, da es den Kunden ermöglicht, die Marke und die Produkte zu probieren und zu erleben.
10. Erörtern Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen Biobauern und Erzeuger/Verarbeiter konfrontiert sind, und erläutern Sie die Bedeutung eines verbesserten Wissens über Markttrends, Kundenpräferenzen, innovative Marketinginstrumente und -techniken bei der Bewältigung dieser Herausforderungen und der kontinuierlichen Anpassung der Marketingstrategie sowie der Rolle und des Beitrags der Auszubildenden als Innovatoren.
11. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen und internationalen Initiativen im Zusammenhang mit der Vermarktung von OO&OO-Produkten und ökologischer Landwirtschaft, wie z.B. Bauernmärkte, Messen, Agrar- und Handelskonferenzen, sowie dazu, Marketingagenturen und/oder interne Marketingberatung hinzuzuziehen als unvermeidliche Aktivitäten für ihr nachhaltiges Unternehmen.



**Leitlinien  
für  
fortgeschrit-  
tene Gruppen**

1. Überprüfen Sie die Grundsätze und Praktiken der Erstellung einer Marketingstrategie, einschließlich ihrer Elemente, Vorteile, Voraussetzungen und möglichen Hindernisse.
2. Erörtern Sie den aktuellen Stand der Initiativen und Bewegungen im Zusammenhang mit spezifischen Marketingstrategien, die von den fortgeschrittenen Teilnehmern bereits auf OO&OO-Produkte/Dienstleistungen angewandt werden, und/oder die Erkenntnisse, die aus den ausgeführten Marketingplänen und früheren Strategieanpassungen gewonnen wurden.
3. Analysieren Sie die Rolle von Innovationen bei der Entwicklung und Förderung nachhaltiger Vermarktungsstrategien und ihrer Auswirkungen auf den Biosektor.
4. Untersuchen Sie die verschiedenen Initiativen und Bewegungen, die mit spezifischen Marketingstrategien verbunden sind, wie z.B.: nachhaltige und biologische Marketingstrategie, die den biologischen Charakter der Oliven und Öle hervorhebt; Direktverkaufsstrategie in Kombination mit Museumsausstellungen, Gastronomie, Kunstveranstaltungen – Festivals, Organisation und Teilnahme an thematischen Veranstaltungen; eine Strategie, die das touristische Erlebnis vor Ort, geführte Touren, die die Gastfreundschaft der Region präsentieren, mit der Präsentation anderer lokaler Produkte und Cross-Selling kombiniert, usw.
5. Bewerten Sie kritisch die Wirksamkeit der einzelnen Techniken zur Förderung einer solchen Marketingstrategie und die Rolle der Umsetzer als Innovatoren.
6. Passen Sie die Inhalte von Modul 4, Einheit 4.3 (einschließlich anderer Beispiele) an die fortgeschrittenen Teilnehmer an und stellen Sie, falls erforderlich, zusätzliches Material über die Erstellung und Umsetzung von Marketingstrategien zur Verfügung (zusätzliche Referenzen, Videos, lokale Fallstudien, Storytelling, Recherchen, Kampagnen, Anlässe usw.).
7. Ermutigen Sie die SchülerInnen, eigenständige Strategien zu entwickeln bzw. bestehende Marketingstrategien für OO&OO-Produkte/Dienstleistungen anzupassen und dabei verschiedene Methoden und Programme anzuwenden, die ihre Marktposition und ihr Portfolio widerspiegeln – präsentieren Sie deren Ergebnisse vor der Klasse. Leiten Sie sie an, sich auf Folgendes zu konzentrieren: Guerrillamarketing; verschiedene Techniken, um Kunden zu motivieren, Fürsprecher der Marke und des Labels zu werden, Mund-zu-Mund-Propaganda-



Kampagnen; Möglichkeiten, die Herkunft und die Markengeschichte von OO&OO durch Erlebnismarketing, Videomarketing, verschiedene Nischenmarketingmaßnahmen im Kundensegment und gezielte Marketingkampagnen zu vermarkten; führen Sie Kundenbindungsprogramme und Direktproben ein und schlagen Sie eine Brücke zur Gastronomie usw. Geben Sie Feedback nach Abschluss der Aktivitäten und Übungen.

8. Erörtern Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen Biobauern und Erzeuger/Verarbeiter konfrontiert sind, und erläutern Sie die Bedeutung verbesserter Kenntnisse über Markttrends, Kundenpräferenzen, innovative Marketinginstrumente und -techniken bei der Bewältigung dieser Herausforderungen und der kontinuierlichen Anpassung der Marketingstrategie sowie die Rolle und den Beitrag der Auszubildenden als Innovatoren.
9. Ermutigen Sie die Auszubildenden, lokale und internationale Initiativen im Zusammenhang mit der Vermarktung von Öko-Produkten und ökologischer Landwirtschaft zu verfolgen und daran teilzunehmen, wie z.B. Bauernmärkte, Messen, Agrar- und Handelskonferenzen, sowie Marketingagenturen und/oder interne Marketingberatung hinzuzuziehen als unvermeidliche Aktivitäten für ihr nachhaltiges Geschäft.

### Ressourcen und Material

- Visuelle Hilfsmittel, wie Infografiken und Videos, zur Veranschaulichung der Grundsätze und Praktiken bestehender Marketingstrategien, zur Unterstützung der von den Auszubildenden angewandten Marketingstrategie und ihrer Bewertung.
- Fallstudien erfolgreicher Marketingstrategien in der ganzen Welt, Innovationen, gute Arbeitspraktiken, OO&OO-Marktprogramme für Kundenzufriedenheit, Techniken, um Kunden zum Konsum zu motivieren, und Markenmonetarisierung.
- Werkzeuge und Aufgaben für eine praktische Lernerfahrung in Bezug auf den Einfluss verschiedener Marketingstrategien und die Entwicklung und Anwendung maßgeschneiderter Marketingstrategien.
- Storytelling, Bereitschaft zum Erfahrungsaustausch.
- Verwenden Sie die EcoOlives-Materialien für eine praktische Lernerfahrung.
- Regen Sie Diskussionen an, ohne diese zu dominieren, und beziehen Sie die Verwendung von greifbaren Materialien, Laptop-/Online-Quizze und andere Aufgaben ein.





<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten
-------------------------	---------------------

### 4.4. Grundlagen des digitalen Marketings

<b>Thema</b>	<b>Grundlagen des digitalen Marketings</b>
<b>Ziel</b>	<p>Die Lernenden sollten die Grundlagen des digitalen Marketings verstehen und wissen, wie sie digitale Kommunikationstechnologien einsetzen können, um ihr Unternehmen umzugestalten und mit digitalen Marketingmethoden wie Podcasting, Reels, Stories, Voice/Visual Search Optimization und Brand-Storytelling, die die neuen Marketingtrends umreißen, bekannt zu machen.</p> <p>Die Auszubildenden sollten sich auch der Bedeutung des Übergangs zum digitalen Business für die Rentabilität bewusst sein – Potenzial für höhere Einnahmen aufgrund größerer Kundenstämme und deren Bindung; Kostensenkung dank effizienter Geschäftsprozesse und anderer immaterieller Vorteile – Markenbekanntheit; Erweiterung des Netzwerks; bessere Prognosen und Planung; reaktionsschnelleres Marketing und Kundendienst usw.</p> <p>Die Lernenden sollten sich mit den drei wichtigsten Arten von Medienkanälen vertraut machen, um ein digitales Publikum zu erreichen: bezahlte Medien, erworbene Medien und eigene Medien.</p> <p>Darüber hinaus sollten die Auszubildenden über die wichtigsten Marketingaktivitäten im Zusammenhang mit digitalen Marketinginteraktionen unterrichtet werden, die so genannten 7 Ds des digitalen Marketings: Ziele und Strategie, Zielgruppe, Geräte, Plattformen, Medien, Daten und Marketingtechnologie.</p> <p>Darüber hinaus sollten die Lernenden die 5S-Ziele des digitalen Marketings kennen, nämlich: sell; speak; serve, save, sizzle – wie der Nutzen geliefert wird und Beispiele für typische Ziele.</p>
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit der Definition des digitalen Marketings und seiner Grundsätze, wie z. B. der Bereitstellung neuer technologischer Marketingmöglichkeiten auf der Grundlage des Internet und der mobilen Kommunikation.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Erläutern Sie die Vorteile der Anwendung digitaler Kommunikationstechnologien zur Umgestaltung von Unternehmen, wie z. B. die Förderung digitaler Marketingmethoden wie Podcasting, Reels, Stories, Optimierung der sprachlichen und visuellen Suche, Brand Storytelling und mehr.</li> <li>3. Führen Sie in die beiden wichtigsten Auswirkungen des Übergangs zum digitalen Geschäft auf die Rentabilität ein – Potenzial für höhere Einnahmen aufgrund der größeren Reichweite für eine größere Kundengruppe, einschließlich</li> </ol>
--	---



Cross-Selling; und Kostensenkung durch die elektronische Erbringung von Dienstleistungen, einschließlich effizienterer Geschäftsprozesse, kürzerer Zyklen usw.

4. Diskutieren Sie mit den Auszubildenden die immateriellen Vorteile des digitalen Marketings und der Digitalisierung im Allgemeinen, wie z. B. die Auswirkung auf die Markenbekanntheit, reaktionsschnellere Marketingkommunikation und Kundenservice, Prognosen und Planung, schnellere Produktentwicklung usw.
5. Erläutern Sie die wichtigsten Kanäle und wie Sie ein digitales Publikum erreichen und die Produkte von OO&OO über bezahlte, verdiente und eigene Medien an den Kunden bringen.
6. Führen Sie in das Konzept des digitalen Marketings, seinen Zweck und verschiedene Marketingaktivitäten im Zusammenhang mit digitalen Marketinginteraktionen ein, wie z. B. Die 7 Ds des digitalen Marketings: Ziele und Strategie, Zielgruppe, Geräte, Plattformen, Medien, Daten, Marketingtechnologie.
7. Passen Sie die Inhalte von Modul 4, Einheit 4.4 (einschließlich anderer Beispiele) für ein besseres Verständnis der Initiativen im Zusammenhang mit effektiven digitalen Marketingaktivitäten, Geräten, Technologien und Strategien für Zielgruppen an, einschließlich des Fokus auf verschiedene Kanäle, andere digitale Lösungen für Cross-Selling, Innovationen im Bereich der Datenerfassung und -verarbeitung – einschließlich KI-Unterstützung und -Integration, usw.
8. Erörtern Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen Auszubildende bei der Umsetzung einer digitalen Marketingstrategie konfrontiert werden können, sowie die Bedeutung von Innovationen bei der Bewältigung dieser Herausforderungen.
9. Heben Sie die Rolle und den Nutzen der Umsetzung des digitalen Marketings hervor – erläutern Sie die 5 Ziele des digitalen Marketings (sell; speak; serve, save, sizzle), wie der Nutzen erbracht wird und geben Sie Beispiele typischer Ziele, die angestrebt werden und deren Wirkung gemessen wird.
10. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen und internationalen Initiativen im Zusammenhang mit der Vermarktung von Öko-Produkten und der Digitalisierung des ökologischen Landbaus, wie z. B. Digital- und Marketingkonferenzen, Webinare, Messen, Agrar- und Handelsgipfel, sowie zur Inanspruchnahme von Marketingagenturen und/oder internen Marketingberatern als



unverzichtbare Aktivitäten für ihr nachhaltiges Geschäft und den Übergang zur Digitalisierung.

**Leitlinien  
für  
fortgeschrit-  
tene Gruppen**

1. Überprüfen Sie die Prinzipien und Methoden des digitalen Marketings, einschließlich seiner Vorteile und Trends; Methoden wie Podcasting, Reels, Stories, sprachliche/visuelle Suchoptimierung, Brand-Storytelling und nennen Sie die Grenzen des digitalen Marketings.
2. Diskutieren Sie mit den Teilnehmern den aktuellen Stand und die Vorteile der Anwendung digitaler Kommunikationstechnologien zur Umgestaltung von Unternehmen und OO&OO-Produkten und -Dienstleistungen, einschließlich der wichtigsten Auswirkungen auf die Rentabilität – Potenzial für Umsatzsteigerungen und Kostensenkungen – sowie der immateriellen Auswirkungen auf die Marke, die Kundenbetreuung und die gesamte Organisation und Prozesse.
3. Ermuntern Sie die Schüler dazu, eigenständig zu Themen des digitalen Marketings und der Innovation zu recherchieren und ihre Ergebnisse vor der Klasse zu präsentieren.
4. Bewerten Sie die Wirksamkeit der derzeit von den Auszubildenden angewandten digitalen Marketinginitiativen kritisch und fördern Sie Innovationen und Digitalisierung, heben Sie die Rolle der Auszubildenden als Innovatoren hervor.
5. Untersuchen Sie die verschiedenen Kanäle und die Art und Weise, wie die Teilnehmer ein digitales Publikum erreichen und OO&OO-Produkte bei Kunden über bezahlte, verdiente und eigene Medien bewerben sollten.
6. Analysieren Sie die verschiedenen Marketingaktivitäten im Zusammenhang mit digitalen Marketinginteraktionen, z. B. Die 7 Ds des digitalen Marketings: Ziele und Strategie, Zielgruppe, Geräte, Plattformen, Medien, Daten, Marketingtechnologie.
7. Diskutieren Sie die Rolle und den Nutzen der Umsetzung des digitalen Marketings – heben Sie die 5 Ziele des digitalen Marketings hervor (sell; speak; serve, save, sizzle), wie der



Nutzen erbracht wird, und geben Sie Beispiele für typische Ziele und messen Sie die Auswirkungen.

8. Passen Sie die Inhalte von Modul 4, Einheit 4.4 (einschließlich anderer Beispiele) an fortgeschrittene Auszubildende an und stellen Sie zusätzliches Material über Initiativen im Zusammenhang mit effektiven digitalen Marketingaktivitäten, Geräten, Technologien und Strategien für die Zielgruppe bereit, einschließlich des Fokus auf verschiedene Kanäle, andere digitale Lösungen für Cross-Selling, Innovationen im Bereich der Datenerfassung und -verarbeitung – einschließlich KI-Unterstützung und -Integration, falls erforderlich (zusätzliche Referenzen, Videos, lokale Fallstudien, Geschichtenerzähler, Recherchen, Kampagnen, Ursachen usw.).
9. Diskutieren Sie die mögliche Zukunft des digitalen Marketings für die ökologische Landwirtschaft und die Rolle der Innovation bei der Gestaltung ihrer Entwicklung.
10. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen und internationalen Initiativen im Zusammenhang mit der Vermarktung von Öko-Produkten und der Digitalisierung des ökologischen Landbaus, wie z. B. Digital- und Marketingkonferenzen, Webinaren, Messen, Agrar- und Handelsgipfeln, sowie zur Inanspruchnahme von Marketingagenturen und/oder interner Marketingberatung als unvermeidliche Aktivitäten für ihr nachhaltiges Geschäft und den Übergang zur Digitalisierung.





<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuelle Hilfsmittel, wie Infografiken und Videos, zur Veranschaulichung der Grundsätze und Praktiken</li> <li>• Fallstudien erfolgreicher digitaler Marketing- und Branding-Initiativen und -Kampagnen, die den Studierenden helfen, die Anwendung dieser Strategien in der Praxis zu verstehen</li> <li>• Storytelling, bewährte Verfahren und Beispiele</li> <li>• EcoOlives-Materialien für eine praktische Lernerfahrung</li> <li>• Teilen Sie die Teilnehmer in Teams ein, um Übungen zu bearbeiten (falls zutreffend)</li> <li>• Regen Sie Diskussionen an, ohne diese zu dominieren, und beziehen Sie die Verwendung von greifbaren Materialien, Laptop/Online-Quizen und anderen Aufgaben in der digitalen Umgebung, z. B. in Miro Board, ein.</li> <li>• Rollenspiele zur Simulation von Entscheidungsfindung und Problemlösung im Zusammenhang mit der digitalen Vermarktung von nachhaltigen OO-&amp;-OO-Produkten und ökologischer Landwirtschaft.</li> <li>• PowerPoint, Prezi, Pitching-Video-Interviews, Tutorials, Präsentationen mit Bildern zur Veranschaulichung wichtiger Konzepte und Ideen.</li> <li>• Diskussionen im Unterricht und Gruppenaktivitäten, die die Schüler zur Zusammenarbeit und zur Anwendung des Gelernten anregen</li> <li>• Handouts oder Arbeitsblätter, die die wichtigsten Punkte zusammenfassen und den Schülern die Möglichkeit geben, ihre Marketing- und digitalen Fähigkeiten zu üben.</li> </ul>
<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>Ungefähr 60 Minuten</p>

### 4.5. Kommunikationstechniken mit – Kunden und Interessengruppen

<p><b>Thema</b></p>	<p><b>Kommunikationstechniken mit – Kunden und Interessengruppen</b></p>
---------------------	--



## Ziel

Die Lernenden sollten verstehen, wie Kommunikationstechniken mit Kunden und Stakeholdern die Art und Weise, wie sie Bio-Oliven und -Olivenöl vermarkten und verkaufen, verbessern könnten, um eine erfolgreiche Kommunikations- und Marketingstrategie als Kombination verschiedener grundlegender Ansätze und Meilensteine zu entwickeln.

Die Lernenden sollten sich auch der Bedeutung einer gut definierten Markenidentität, insbesondere einer klaren Markenstrategie, bewusst sein, um diese einzigartigen Produkte zu kommunizieren und Wohlbefinden für die gesamte Produktionsumsetzung zu erzeugen.

Den Lernenden sollte geraten werden, eine vollständige Überprüfung des marktüblichen Stils vorzunehmen, wie z. B. die Erstellung einer Internetseite, die Positionierung in den sozialen Medien, die Entwicklung von Drucksachen, die Nutzung audiovisueller Medien, die Definition von Verkaufsstellen, die aktive Teilnahme an Messen, die Einladung zu kulinarischen Veranstaltungen und die Verknüpfung mit Produktionsstätten.

Darüber hinaus sollten die Lernenden wissen, dass sie sich für verschiedene Techniken entscheiden können, um eine effiziente Kommunikation mit Kunden und Stakeholdern zu strukturieren, wie z. B.: die Emotionen der Kunden beeinflussen und einen "Loyalitätskreislauf" schaffen; sich auf die "Perspektive/Wahrnehmung – das fünfte P" – konzentrieren; die Technik des Storytellings; Mund-zu-Mund-Propaganda/WOM & Influencer, soziale Medien und Internetpräsenz hinzufügen; an Messen und Wettbewerben teilnehmen; die Macht der horizontalen Netzwerke.



## Leitlinien für Anfänger- Gruppen

1. Erläutern Sie zunächst die Definition von "Kommunikationsstrategie" und die grundlegenden Kommunikationsprinzipien, -kanäle, -techniken, -instrumente, Hauptakteure und Zielgruppen, die eine bessere Vermarktung und einen besseren Verkauf von OO&OO-Produkten und -Dienstleistungen ermöglichen.
2. Diskutieren Sie die Herausforderungen und Hindernisse, mit denen Bioprodukte in der Kommunikation mit Interessengruppen und Kunden konfrontiert sind, und die Bedeutung und Existenz der so genannten Standardmarktkommunikation, wie z. B.: Internetpräsenz, Positionierung in den sozialen Medien, Entwicklung von Drucksachen, Nutzung audiovisueller Medien, Definition von Verkaufsstellen, aktive Teilnahme an Messen und kulinarischen Veranstaltungen sowie Einladungen und Links zu Produktionsstätten.
3. Erläutern Sie das Konzept der Markenbildung und die Bedeutung der Anwendung einer gut definierten Markenidentität, insbesondere einer klaren Strategie, um die einzigartigen OO&OO-Produkte zu kommunizieren und Wohlbefinden für die gesamte Produktion zu erzeugen.
4. Stellen Sie vor und erläutern Sie die verschiedenen Überlegungen und Beispiele, Ideen und Techniken als Ansatz für die Teilnehmer, um eine effiziente Kommunikation mit Kunden und Stakeholdern zu strukturieren, wie z. B.: die Emotionen der Kunden beeinflussen und eine "Loyalitätsschleife" schaffen; sich auf die "Perspektive/Wahrnehmung – das 5. P" konzentrieren; Storytelling nutzen; WOM und Influencer, soziale Medien und Internetpräsenz hinzufügen; an Messen und Wettbewerben teilnehmen; die Macht der horizontalen Netzwerke sowie aktives Networking betreiben.
5. Ermutigen Sie die Auszubildenden, auf lokaler Ebene Initiativen zur vollständigen Überprüfung der derzeit verwendeten Kommunikationstechniken durchzuführen, damit sie einige Lücken aufzeigen und sich auf neue Ansätze für Verbraucher konzentrieren können, die bestimmte Merkmale aufweisen und den Erwartungen der Interessengruppen besser entsprechen.
6. Geben Sie nach Abschluss von Aktivitäten und Übungen ein Feedback.
7. Erläutern Sie den Auszubildenden die Vorteile der Anwendung dieser neuen Kommunikationstechniken und wie sie sich auf den OO&OO-Konsum auswirken, basierend auf spezifischen Erfahrungen, Szenarien und Zielmärkten.



8. Diskutieren Sie die Herausforderungen und Hindernisse und welche Techniken aus ihrer Sicht dazu beitragen können, den Markt für OO&OO-Produkte nachhaltig zu stören und zu verbessern.
9. Erläutern Sie das Konzept der Kommunikationsstrategie, differenziert für Kunden und Stakeholder, und wie diese zur Förderung einer nachhaltigen Produktion beitragen kann.
10. Heben Sie einige nützliche Empfehlungen für die Werbung und Kommunikation hervor, wie z. B.: Anwendung verschiedener Arten von Sprache für wirksame Marketingbotschaften, so dass differenzierte Marketingprogramme angewandt werden können, die auf den analysierten Motivationen/Stimuli der Kunden, der Wahrnehmung von Risiken und der Informationsqualität, der Kundenbindung und den Präferenzen für die Art und Weise der Kommunikation über Oliven und Olivenöl basieren, die für die Wahl der Techniken und die Durchführung einer wirksamen Kommunikationsstrategie gegenüber den Verbrauchern und die Festlegung von Grundlagen und OO&OO-Prinzipien unvermeidlich sind.
11. Erleichtern Sie das Networking.
12. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen und internationalen Messen und Veranstaltungen zum ökologischen Landbau, zu Innovationen und zur Anwendung von Instrumenten oder KI-Unterstützung, die übernommen werden können.
13. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen und internationalen Wettbewerben im Zusammenhang mit OO&OO, bei denen sie ausgezeichnet werden können, und positive Auswirkungen auf den Wissensaustausch, den Aufbau von Wohlwollen und Anerkennung, die Integrität der Marke und die Normen der Branche/des Sektors haben können.

### **Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen**

1. Präsentieren Sie die EcoOlives-Konzepte und die technische Terminologie für Fortgeschrittene mit relevanten Beispielen, um den Lernprozess zu erleichtern, wie man die Kommunikationstechniken mit Interessenvertretern und Kunden von OO&OO-Produkten verbessern kann.
2. Diskutieren Sie den aktuellen Stand und die Herausforderungen, mit denen Bioprodukte konfrontiert sind, sowie die Bedeutung einer Kommunikationsstrategie und das Wissen der Erzeuger über Markttrends, Verbraucherwahrnehmung, Präferenzen und die Schaffung von Kundenbindungsschleifen, verschiedene digitale Marketingtechniken und -ansätze zur Bewältigung dieser







Herausforderungen.

3. Passen Sie die Inhalte (einschließlich Beispiele) an fortgeschrittene Auszubildende an und ermutigen Sie zur Umsetzung von Initiativen vor Ort, die sich auf die vollständige Überprüfung der verwendeten Kommunikationstechniken beziehen, wie: Storytelling, Mund-zu-Mund-Propaganda/WOM & Influencer, Social Media & Webpräsenz; Teilnahme an Messen und Wettbewerben; aktives Networking und horizontale Netzwerkerweiterung.
4. Stellen Sie bei Bedarf zusätzliches Material über verschiedene Kommunikationstechniken zur Verfügung (zusätzliche Referenzen, Videos, lokale Fallstudien, Dokumentationen).
5. Ermutigen Sie die Schüler, eigenständige Recherchen zu Themen durchzuführen, die mit der besseren Positionierung und Umsetzung von OO&OO-Produkten auf dem Markt zusammenhängen, und dabei verschiedene Kommunikationstechniken und Marketingprogramme anzuwenden – und ihre Ergebnisse vor der Klasse zu präsentieren.
6. Geben Sie nach Abschluss von Aktivitäten und Übungen ein Feedback.
7. Bewerten Sie die Wirksamkeit der derzeit angewandten Kommunikationstechniken und -programme kritisch. Diskutieren Sie die Herausforderungen und Hindernisse und eine Strategie, die aus ihrer Perspektive dazu beitragen können, den Markt für OO&OO-Produkte nachhaltig zu stören und zu verbessern.
8. Diskutieren Sie über die potenzielle Zukunft von OO&OO-Produkten, über eine differenzierte Kommunikationsstrategie für Kunden und Stakeholder, über die Anwendung von digitalem Marketing und Innovationen in diesem Bereich sowie über ihre Rolle bei der Gestaltung dieser Entwicklung.
9. Analysieren Sie mit den Auszubildenden die Rolle von Innovationen, digitalem Marketing, einer 360-Grad-Bewertung der Zufriedenheit und der Förderung einer nachhaltigen Kommunikationsstrategie gegenüber Kunden und Interessengruppen sowie deren Auswirkungen auf den Bio-Sektor.
10. Erleichtern Sie das Networking.
11. Motivieren und engagieren Sie die Auszubildenden für eine stärkere Beteiligung an lokalen Initiativen im Zusammenhang mit ökologischer Landwirtschaft, Innovationen, neuen Technologien und Tools, Plattformen oder KI-Unterstützung und -Schnittstellen, die zur Personalisierung und besseren Einführung von OO&OO-Produkten und -Dienstleistungen



	<p>genutzt werden können.</p> <p>12. Ermutigen Sie die Auszubildenden zur Teilnahme an lokalen und internationalen Wettbewerben im Zusammenhang mit OO&amp;OO, bei denen sie ausgezeichnet werden können, und positive Auswirkungen auf den Wissensaustausch, den Aufbau von Wohlwollen und Anerkennung, die Integrität der Marke und die Normen der Branche/des Sektors haben.</p>
--	---

<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Visuelle Hilfsmittel, wie Infografiken und Videos, zur Veranschaulichung der Grundsätze und Kommunikationstechniken.</li> <li>● PowerPoint, Prezi, Pitching-Video-Interviews, Tutorials, Präsentationen mit Bildern zur Veranschaulichung wichtiger Konzepte und Ideen.</li> <li>● Fallstudien über erfolgreiche Initiativen, Veranstaltungen, Wettbewerbe, Kampagnen und Präsentationen, die den Studierenden helfen, diese Techniken in der Praxis anzuwenden.</li> <li>● Storytelling, Dokumentarfilme – Beispiele erfolgreicher ökologischer Landwirtschaftsbetriebe und -praktiken mit Kunden und anderen Interessenvertretern; Vorhersage von Verbraucherpräferenzen und zukünftigen Trends bei OO&amp;OO-Produkten und Dienstleistungen.</li> <li>● EcoOlives-Materialien für eine praxisnahe Lernerfahrung.</li> <li>● Rollenspiele zur Simulation von Entscheidungsfindung und Problemlösung im Zusammenhang mit Kommunikationstechniken mit Interessenvertretern und Kunden von OO&amp;OO-Produkten und ökologischer Landwirtschaft.</li> <li>● Teilen Sie die Teilnehmer in Teams ein, um die Übungen zu bearbeiten (falls zutreffend).</li> <li>● Gruppenaktivitäten und -übungen, bei denen die Studierenden die Kommunikationstechniken – die "Do's" und "Don'ts" im Umgang mit Interessengruppen und Verbraucherpräferenzen – erforschen, z. B. in Form von Gruppendiskussionen, Debatten und Forschungsprojekten.</li> <li>● Diskussionen im Unterricht und Gruppenaktivitäten, die die Schüler zur Zusammenarbeit und zur Anwendung des Gelernten anregen (falls zutreffend).</li> <li>● Regen Sie Diskussionen an, ohne diese zu dominieren, und beziehen Sie die Verwendung von greifbaren Materialien,</li> </ul>
---------------------------------------	--





	<p>Laptop/Online-Quiz und andere Vorbereitung von Aufgaben und Arbeiten mit ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiteboard/Kreidetafel und Marker/Kreide zur Veranschaulichung der wichtigsten Konzepte und Ideen während der Unterrichtsstunde.</li> <li>• Handouts oder Arbeitsblätter, die die wichtigsten Punkte zusammenfassen und den Schülern die Möglichkeit geben, ihre Marketing-, Verkaufs- und Kommunikationsfähigkeiten zu üben.</li> <li>• Datenbank, Informationsquelle über verschiedene OO&amp;OO-Produkte, zukünftige Veranstaltungen und Wettbewerbe – Termine, Rahmen, Anforderungen &amp; Auszeichnungen, etc.</li> <li>• Lassen Sie den Teilnehmern Zeit für Networking.</li> </ul>
--	---

<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten
-------------------------	---------------------

## 4.6.1 Der Prozess der Marktforschung

Thema	Der Marktforschungsprozess
<b>Ziel</b>	<p>Die Lernenden sollen den Prozess der Marktforschung und seine Bedeutung für die Entwicklung effektiver Marketingstrategien für ein Unternehmen verstehen. Am Ende der Lerneinheit sollten die Lernenden in der Lage sein, die einzelnen Schritte des Marktforschungsprozesses zu identifizieren, wie z. B. die Identifizierung der Aufgabe, die Entwicklung eines Forschungsplans, die Sammlung und Analyse von Daten und die Präsentation der Ergebnisse. Darüber hinaus sollten die Lernenden in der Lage sein, zwischen primären und sekundären Forschungsmethoden zu unterscheiden und die Arten der Analyse zu verstehen, die zur Auswertung der Daten verwendet werden können. Letztendlich sollten die Lernenden in der Lage sein, das Wissen aus diesem Inhalt zu nutzen, um einen Forschungsbericht zu erstellen, der ihre Ergebnisse zusammenfasst und Empfehlungen zur Verbesserung von Marketingstrategien gibt.</p>



**Leitlinien  
für  
Anfänger-  
Gruppen**

1. Erklären Sie zunächst die Grundlagen der Marketingforschung und ihre Bedeutung für die Entscheidungsfindung in Unternehmen.
2. Betonen Sie, wie wichtig es ist, das Problem oder die Frage zu identifizieren, die in der Marketingforschung behandelt werden muss.
3. Stellen Sie die verschiedenen Methoden der Datenerhebung vor, wie z. B. Umfragen, Interviews und Fokusgruppen.
4. Erläutern Sie den Unterschied zwischen qualitativen und quantitativen Daten und wie sie in der Marketingforschung verwendet werden.
5. Unterrichten Sie die verschiedenen Arten von Analysen, wie z. B. explorative, deskriptive und kausale Forschung.
6. Verwenden Sie Beispiele und Fallstudien, damit die Schüler verstehen, wie Marketingforschung in realen Szenarien eingesetzt wird.
7. Ermutigen Sie die Schüler dazu, Fragen zu stellen und sich an Diskussionen in der Klasse zu beteiligen.
8. Weisen Sie den Schülern Einzel- oder Gruppenprojekte zu, damit sie die Durchführung von Marktforschungen üben können.
9. Geben Sie den Studierenden Feedback und Unterstützung, damit sie ihre Forschungsfähigkeiten verbessern können.



<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einem Überblick über die Grundlagen der Marketingforschung und ihre Bedeutung für die Entscheidungsfindung in Unternehmen.</li> <li>2. Führen Sie in fortgeschrittene Themen wie Big-Data-Analytik und prädiktive Modellierung ein und erläutern Sie, wie diese in der Marketingforschung eingesetzt werden.</li> <li>3. Erörtern Sie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Forschungsmethoden, einschließlich Primär- und Sekundärforschung.</li> <li>4. Vermittlung fortgeschrittener Datenanalysetechniken wie Clusteranalyse und Regressionsanalyse.</li> <li>5. Erörtern Sie, wie Marketingforschung zur Verbesserung der Kundenerfahrung, der Markenwahrnehmung und der allgemeinen Unternehmensleistung eingesetzt werden kann.</li> <li>6. Anhand von Fallstudien aus der Praxis lernen die Studierenden, wie die Marketingforschung in komplexen Geschäftsszenarien angewendet werden kann.</li> <li>7. Ermutigen Sie die Schüler zum kritischen Denken und zur Problemlösung, indem Sie ihnen anspruchsvolle Forschungsfragen stellen.</li> <li>8. Vergeben Sie Gruppenprojekte, bei denen die Schüler einen umfassenden Marktforschungsplan entwickeln müssen.</li> <li>9. Geben Sie Feedback und Unterstützung bei der Entwicklung fortgeschrittener Forschungskompetenzen.</li> </ol>
<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiteboards oder Flipcharts als visuelle Hilfsmittel bei Vorträgen oder Brainstorming-Sitzungen.</li> <li>• Präsentationssoftware wie PowerPoint oder Google Slides zur Erstellung von Forschungsberichten und Präsentationen.</li> <li>• Online-Tools für die Erstellung von Umfragen und die Datenanalyse, z. B. SurveyMonkey oder Qualtrics</li> <li>• Simulationen oder Spiele zur Marktforschung, um das Gelernte auf unterhaltsame und interaktive Weise zu vertiefen. Diskussionen im Klassenzimmer und Gruppenaktivitäten, die die Schüler dazu ermutigen, zusammenzuarbeiten und das Gelernte anzuwenden.</li> </ul>
<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>Ungefähr 60 Minuten</p>

### 4.6.2 Analyse der Studienfälle



Co-funded by the European Union

Kofinanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Autors/der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können für sie verantwortlich gemacht werden. © 2022-2024. Dieses Werk steht unter einer [CC BY-NC-SA 4.0-Lizenz](#).





Thema	Analyse der Studienfälle
<p><b>Ziel</b></p>	<p>In dieser Einheit sollen die Lernenden die Bedeutung wirksamer Marketingstrategien für die Förderung und den Verkauf von Produkten in einem wettbewerbsorientierten Markt verstehen. Sie betont die Notwendigkeit, dem Verbraucher den Wert eines Produkts zu vermitteln, nicht nur seine eigentliche Qualität, sondern auch die wahrgenommene Qualität des Marktes. Außerdem werden verschiedene Möglichkeiten zur Differenzierung und Werbung für ein Produkt vorgeschlagen, z. B. maßgeschneiderte Verpackungen, Informationsetiketten auf der Flasche und die Bereitstellung relevanter und wertvoller Inhalte für den Verbraucher. Letztendlich soll der Text die Lernenden bei der Entwicklung ihrer Marketingstrategien anleiten, indem sie ihren Produkten einen Mehrwert verleihen und sich von ihren Mitbewerbern abheben.</p>
<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einer Einführung in das Konzept des Marketings und dessen Bedeutung für die Vermarktung von Produkten.</li> <li>2. Definieren Sie die Zielgruppe und die Notwendigkeit, sich von der Konkurrenz abzuheben.</li> <li>3. Erläutern Sie, wie wichtig es ist, dem Kunden die Qualität des Produkts zu vermitteln und wie sie seine Kaufentscheidung beeinflusst.</li> <li>4. Erörtern Sie die verschiedenen Marketingstrategien, die eingesetzt werden können, um ein Produkt auf dem Markt hervorzuheben.</li> <li>5. Verwenden Sie Beispiele für erfolgreiche Marketingkampagnen, um die Konzepte zu veranschaulichen.</li> <li>6. Ermutigen Sie die Schüler, Ideen für die Vermarktung ihrer eigenen hypothetischen Produkte zu sammeln.</li> </ol>



<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beginnen Sie mit einem Überblick über die Grundlagen des Marketings und der Identifizierung von Zielgruppen.</li> <li>2. Erörtern Sie die verschiedenen Strategien, die Unternehmen anwenden, um sich von ihren Konkurrenten zu unterscheiden.</li> <li>3. Konzentrieren Sie sich auf die Bedeutung einer effektiven Kommunikation der Produktqualität und die Rolle, die sie bei den Kaufentscheidungen der Kunden spielt.</li> <li>4. Analysieren Sie erfolgreiche Marketingkampagnen und erörtern Sie die Schlüsselfaktoren, die zu deren Erfolg beigetragen haben.</li> <li>5. Ermutigen Sie die Schüler, ihr Wissen anzuwenden, um ihre eigenen Marketingstrategien für bestehende oder hypothetische Produkte zu entwickeln.</li> <li>6. Führen Sie Fallstudien über erfolgreiche und erfolglose Marketingkampagnen durch und ermutigen Sie zur kritischen Analyse und Bewertung der eingesetzten Strategien.</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboards und Stifte: Whiteboards sind ideal für Gruppen-Brainstorming-Sitzungen, in denen Ideen aufgeschrieben und diskutiert werden können.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Flipcharts: Ähnlich wie Whiteboards können Flipcharts verwendet werden, um Ideen darzustellen und den Fortschritt der Gruppenarbeit zu verfolgen.</li> <li>● Post-it-Zettel: Diese kleinen Haftnotizen können verwendet werden, um Ideen aufzuschreiben und sie an eine Wand oder Tafel zu kleben, damit alle sie sehen und diskutieren können.</li> <li>● Karteikarten: Karteikarten sind ein großartiges Hilfsmittel zur Organisation von Informationen und können für verschiedene Gruppenaktivitäten verwendet werden, z. B. zum Sortieren und Einordnen von Ideen.</li> <li>● Szenarien und Fallstudien: Szenarien und Fallstudien können verwendet werden, um Gruppendiskussionen und Problemlösungen zu fördern. Diese Materialien können in Form von schriftlichen Szenarien, Videos oder Rollenspielen vorliegen.</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 60 Minuten



## Modul 5 - Nachhaltigkeit und Zertifizierung

<b>Modul-Zusammenfassung</b>	<p>Modul 5 befasst sich mit den Auswirkungen der verschiedenen Verfahren des ökologischen Landbaus auf die Umwelt sowie mit der Verwendung von Ernterückständen und schließlich mit den Zertifizierungsverfahren für Bio-Oliven und -Olivenöl. Während des Moduls werden einige Aspekte wie Hygiene, Sicherheitsprävention, Nebenprodukte und EU-Richtlinien und -Verordnungen besprochen.</p>
<b>Ziele des Moduls - Zielsetzungen</b>	<p>Verstehen Sie, wie Sie Ihre Ernte bestmöglich nutzen und gleichzeitig die Umwelt so weit wie möglich schonen können. Erwerben Sie Kenntnis der Zertifizierungen und <u>Verordnungen über die ökologische Erzeugung und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen</u></p>
<b>Lernergebnisse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennen / Verstehen / Identifizieren / Erkennen der verschiedenen Zertifizierungen und Vorschriften für die ökologische Erzeugung und die Kennzeichnung ökologischer Erzeugnisse.</li> <li>• Sie müssen in der Lage sein, den Biobetrieb auf umweltfreundliche Weise zu führen.</li> <li>• In der Lage sein, die Nebenprodukte zu identifizieren und zu verstehen, wie sie wiederverwendet werden können.</li> </ul>
<b>Dauer des Moduls</b>	<p>Ungefähr 2 Stunden</p>
<b>Benötigte Materialien</b>	<p>Whiteboard/Flipchart, Papierblöcke und Notizblöcke für die Teilnehmer, Marker, Projektor, Laptop/PC, Internetanschluss, kleiner Glasbehälter mit den verschiedenen Olivensorten, die vor Ort erhältlich sind (in den Jahreszeiten, in denen sie verfügbar sind), kleine Kopien der in den Olivenanbauphasen verwendeten Geräte – falls verfügbar –, gedruckte Materialien zu den im Lehrplan der EcoOlives-Plattform enthaltenen Fallstudien.</p>





## Einheit 5.1: Anlagenreinigung und -hygiene

<b>Thema</b>	<b>Lernen Sie die Bedeutung von Sauberkeit, Wartung und Umweltauswirkungen in der Lebensmittelproduktion kennen, wobei der Schwerpunkt auf den richtigen Praktiken liegt.</b>
<b>Ziel</b>	Lernen Sie etwas über Reinigung, Wartung und Umweltauswirkungen im Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion, insbesondere im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit und der Qualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse.
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie in das Konzept der Sauberkeit und Hygiene in der Lebensmittelproduktion ein und heben Sie seine Bedeutung für die Gewährleistung der Qualität und Sicherheit der Produkte hervor.</li> <li>2. Erläutern Sie die Risiken, die mit einem schlechten Reinigungs- und Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion verbunden sind.</li> <li>3. Stellen Sie angemessene Reinigungs- und Hygienepraktiken in allen Phasen vom Feld bis zum Markt vor, und heben Sie dabei kritische Punkte hervor, an denen es zu einer Kontamination und Verbreitung schädlicher Mikroorganismen kommen kann.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Beschreiben Sie die Rolle von Desinfektionsmitteln und deren Einbeziehung in Reinigungs- und Waschpraktiken, um die Übertragung von durch Lebensmittel übertragenen Krankheitserregern zu verhindern.</li> <li>5. Erläutern Sie die spezifischen Empfehlungen und Vorschriften für den ökologischen Landbau in Bezug auf die Verwendung von Desinfektionsmitteln und chemischen Produkten und betonen Sie die Beschränkung ihrer Verwendung und die in der Verordnung festgelegten Bedingungen.</li> <li>6. Besprechen Sie die Bedenken hinsichtlich der Umweltauswirkungen und der Toxizität von Desinfektionsmitteln und fördern Sie den Einsatz alternativer Methoden, wann immer dies möglich ist.</li> </ol>



<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie eine umfassende Überprüfung der aktuellen Reinigungs- und Hygienegrundsätze und -praktiken in der Lebensmittelproduktion durch.</li> <li>2. Analysieren Sie die spezifischen Herausforderungen, denen sich Fachleute im Bereich der Reinigung und Hygiene im Zusammenhang mit der Lebensmittelqualität und -sicherheit gegenübersehen.</li> <li>3. Untersuchen Sie im Detail die Desinfektionsmittel und andere Chemikalien, die in der Lebensmittelindustrie, einschließlich ihrer Klassifizierung, Toxizität und Auswirkungen auf Organismen und die Umwelt.</li> <li>4. Prüfen Sie die aktuellen nationalen und internationalen Richtlinien und Vorschriften für die Verwendung von Desinfektionsmitteln und Chemikalien in der Lebensmittelproduktion.</li> <li>5. Präsentieren Sie Fallstudien und Beispielen für gute Reinigungs- und Hygienepraktiken in verschiedenen Kontexten der Lebensmittelproduktion.</li> <li>6. Analysieren Sie neue Technologien und innovative Ansätze in der Reinigung und Hygiene, wie z. B. Desinfektion mit ultraviolettem Licht, Ozonisierung und Nanotechnologie.</li> <li>7. Regen Sie Diskussionen und Erfahrungsaustausch zwischen Fachleuten an und fördern Sie die Zusammenarbeit bei der Verbesserung der Reinigungs- und Hygienepraktiken in der Lebensmittelindustrie.</li> </ol>
<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Flipchart</li> <li>● Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>● Marker</li> <li>● Laptop/PC</li> <li>● Projektor</li> <li>● PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>Ungefähr 15 Minuten</p>

### 5.1.2 Minimierung der Umweltauswirkungen

<p><b>Thema</b></p>	<p><b>Minimierung der Umweltauswirkungen in der ökologischen Landwirtschaft.</b></p>
---------------------	--



<b>Ziel</b>	<p>Lernen Sie die Maßnahmen und Aktionen kennen, die in der ökologischen Landwirtschaft ergriffen werden müssen, um die Umweltauswirkungen zu minimieren. Die Auszubildenden erfahren etwas über das Verbot bestimmter synthetischer Produkte, den begrenzten Einsatz externer Betriebsmittel und die positiven Auswirkungen des ökologischen Landbaus auf die Umwelt.</p>
<b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einführung in den ökologischen Landbau und seine Grundsätze.</li> <li>2. Erläuterung der Vorschriften und Verordnungen im Zusammenhang mit der ökologischen Erzeugung und der Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen.</li> <li>3. Diskussion über das Verbot synthetischer Produkte und den begrenzten Einsatz externer Betriebsmittel.</li> <li>4. Erforschung nachhaltiger Praktiken zur Erhaltung der Gesundheit des Bodens, der Ökosysteme und der Menschen.</li> <li>5. Hervorhebung der positiven Auswirkungen des ökologischen Landbaus auf die Umwelt, das Klima, die biologische Vielfalt, den Tierschutz, das Einkommen der Landwirte und die ländliche Entwicklung.</li> </ol>
<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überblick über die Grundlagen des ökologischen Landbaus und seine Bedeutung für die Minimierung der Umweltauswirkungen.</li> <li>2. Detaillierte Analyse der geltenden Vorschriften und Verordnungen im Zusammenhang mit der ökologischen Erzeugung und der Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen.</li> <li>3. Fallstudie und Beispiele für gute Praktiken im ökologischen Landbau zur Verringerung der Umweltauswirkungen.</li> <li>4. Erkundung fortgeschrittener Techniken der Bodenbewirtschaftung, Schädlingsbekämpfung und Düngung in der ökologischen Landwirtschaft.</li> <li>5. Erforschung innovativer Technologien und Methoden zur Förderung der Nachhaltigkeit in der ökologischen Landwirtschaft.</li> <li>6. Diskussion über die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Vorteile der ökologischen Landwirtschaft und ihre Rolle bei der nachhaltigen Entwicklung. Bitten Sie die SS zu berichten, welche Merkmale und Prioritäten sie bei der Auswahl von Kultursorten und Pflanzen für die Verpflanzung geleitet haben.</li> </ol>



<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiteboard/Flipchart</li> <li>• Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>• Marker</li> <li>• Laptop/PC</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektor</li> <li>• PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 10 Minuten

### 5.1.3 - Brandschutz und andere Sicherheitsvorkehrungen

<b>Thema</b>	<b>Hauptthema des Textes: Brandschutz und andere Sicherheitsmaßnahmen</b>
<b>Ziel</b>	Lernen Sie die Richtlinien und Empfehlungen zur Verhütung von Bränden und zur Gewährleistung der Sicherheit in landwirtschaftlichen Bauten kennen. Die Teilnehmer lernen bauliche Schutzmaßnahmen, Brandbekämpfungsgeräte, Alarmsysteme, Evakuierung, Wasserversorgung und die für den Brandschutz im landwirtschaftlichen Bereich erforderliche Ausbildung kennen.
<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einführung in die Bedeutung des Brandschutzes in landwirtschaftlichen Gebäuden.</li> <li>2. Erläuterung der Confederation of Fire Protection Associations in Europe (CFPA E) und ihrer Rolle bei der Erleichterung und Unterstützung von Brandschutzaktivitäten.</li> <li>3. Identifizierung allgemeiner Brandgefahren in landwirtschaftlichen Gebäuden und deren Zusammenhang mit brennbaren Materialien, Ausrüstung und Lagerung.</li> <li>4. Vorstellung der Richtlinien für den baulichen Schutz, wie z. B. die Planung von Sicherheitszonen zwischen Gebäuden und die Verwendung geeigneter Ausrüstung für die Brandbekämpfung.</li> <li>5. Diskussion über Alarmsysteme, sichere Evakuierung und Vorbeugungsmaßnahmen, um die Entstehung von Bränden zu vermeiden.</li> <li>6. Informationen über die häufigsten Brandursachen in landwirtschaftlichen Betrieben, z. B. Fehler in elektrischen Anlagen, mechanischen Geräten, Heizungen und Arbeiten mit Feuer.</li> <li>7. Einführung in die Bedeutung der Brandschutzausbildung</li> </ol>



für Landwirte und ihre Mitarbeiter.

**Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen**

1. Detaillierte Überprüfung der Leitlinien und Empfehlungen der Confederation of Fire Protection Associations in Europe (CFPA E) im Zusammenhang mit landwirtschaftlichen Gebäuden.
2. Analyse von Fallstudien und Beispielen für bewährte Praktiken im Bereich Brandschutz und Sicherheit in landwirtschaftlichen Gebäuden.
3. Untersuchung der nationalen Vorschriften für den Brandschutz in der Landwirtschaft und deren Anwendung.
4. Untersuchung fortschrittlicher baulicher Schutztechniken, wie z. B. Trennwände, Sicherheitszonen und angemessene Belüftungssysteme.
5. Analyse von Alarmsystemen, Früherkennungsmethoden und innovativen Technologien im landwirtschaftlichen Brandschutz.
6. Besondere Überlegungen zur Wasserversorgung für die Brandbekämpfung in landwirtschaftlichen Gebieten und zur Koordinierung mit den Rettungsdiensten.
7. Entwicklung von Ausbildungs- und Sensibilisierungsprogrammen für den Brandschutz, die an die Bedürfnisse und Bedingungen der landwirtschaftlichen Betriebe angepasst sind.



<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiteboard/Flipchart</li> <li>• Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>• Marker</li> <li>• Laptop/PC</li> <li>• Projektor</li> <li>• PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	Ungefähr 15 Minuten

## Einheit 5.2: Sekundärprodukte.

### 5.2.1 Rückgewinnung und Wiederverwendung von aus Olivenöl gewonnenen Nebenerzeugnissen

<b>Thema</b>	<b>Rückgewinnung und Wiederverwendung von Nebenerzeugnissen aus Olivenöl.</b>
<b>Ziel</b>	Erfahren Sie mehr über die Rückgewinnung und Aufwertung der Nebenprodukte, die bei der Herstellung von Olivenöl anfallen, wobei der Schwerpunkt auf der Gewinnung von Verbindungen mit hohem Mehrwert liegt, wie Tyrosol, Hydroxytyrosol, Oleocanthal, Oleuropein, Ligustrosid, Squalen, Fettsäuren und andere. Die Teilnehmer lernen die Extraktions- und Charakterisierungstechnologien dieser Nebenprodukte sowie ihre Anwendung in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie kennen.

<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einführung in die Bedeutung der Rückgewinnung und Wiederverwendung von Nebenprodukten aus der Olivenölproduktion.</li> <li>2. Präsentation der Möglichkeiten zur Valorisierung dieser Nebenprodukte und die Gewinnung von Verbindungen mit hohem Mehrwert.</li> <li>3. Beschreibung der grünen Extraktionstechnologien (PLE, SFE usw.), die zur Rückgewinnung der in den Nebenprodukten vorhandenen biologisch aktiven Verbindungen eingesetzt werden.</li> <li>4. Diskussion über die Bedeutung der Charakterisierung der</li> </ol>
---------------------------------------	---



	<p>gewonnenen Verbindungen und der Kenntnis ihrer biologischen Eigenschaften und Wirkmechanismen.</p>
<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detaillierter Überblick über die Extraktions- und Charakterisierungstechnologien, die zur Gewinnung wertvoller Verbindungen aus Olivenöl-Nebenprodukten eingesetzt werden.</li> <li>2. Analyse der Fortschritte in Forschung und Entwicklung im Zusammenhang mit der Rückgewinnung dieser Nebenprodukte und der Gewinnung von Verbindungen mit hohem Mehrwert.</li> <li>3. Untersuchung der biologischen Eigenschaften und der Wirkmechanismen der gewonnenen Verbindungen und ihrer Anwendung in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie.</li> <li>4. Analyse von Strategien und Konzepten der Kreislaufwirtschaft für die Wiederverwendung von Nebenprodukten aus Olivenöl.</li> <li>5. Diskussion über zukünftige Trends und Möglichkeiten bei der Rückgewinnung und Wiederverwendung von Nebenprodukten aus Olivenöl.</li> </ol>
<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Flipchart</li> <li>● Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>● Marker</li> <li>● Laptop/PC</li> <li>● Projektor</li> <li>● PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>Ungefähr 10 Minuten</p>

## 5.2.2 Abwasser



<b>Thema</b>	<b>Abwässer, die bei der Gewinnung von Olivenöl anfallen.</b>
--------------	---

<b>Ziel</b>	<p>Informieren Sie sich über die Behandlung und Bewirtschaftung von Abwässern, die bei der Olivenölgewinnung anfallen, und konzentrieren Sie sich dabei auf den speziellen Fall von Abwässern, die als "Olivenölmühlenabwässer" (OMWW) bekannt sind.</p> <p>Die Teilnehmer lernen die Zusammensetzung des Abwassers aus der Olivenölmühle, seine Düngeeigenschaften und die Probleme bei der Entsorgung aufgrund des Vorhandenseins von phytotoxischen und biotoxischen Stoffen.</p>
-------------	--

<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einführung in die Abwässer, die bei der Olivenölgewinnung anfallen, und ihre Bedeutung in Bezug auf Menge und Zusammensetzung.</li> <li>2. Beschreibung der grundlegenden Zusammensetzung des Abwassers aus der Olivenölmühle, einschließlich des Wassergehalts und der organischen und anorganischen Verbindungen.</li> <li>3. Erläuterung der Düngeeigenschaften von Abwässern aus Olivenölmühlen</li> <li>4. Darstellung der Herausforderungen bei der Entsorgung von Abwässern aus Olivenölmühlen aufgrund des Vorhandenseins von phytotoxischen und biotoxischen Substanzen.</li> <li>5. Diskussion über die biologische Abbaubarkeit von Abwässern aus Olivenölmühlen und ihre Eignung als Düngemittel oder Bewässerungswasser.</li> </ol>
---------------------------------------	--

<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detaillierte Analyse der Zusammensetzung des Abwassers von Olivenölmühlen und seiner Variabilität in Abhängigkeit von verschiedenen Parametern.</li> <li>2. Studie über die Düngeeigenschaften von Abwässern aus Olivenölmühlen und ihre potenzielle Verwendung als kostengünstiger und reichlich vorhandener Dünger.</li> <li>3. Analyse der phytotoxischen und biotoxischen Substanzen in den Abwässern von Olivenölmühlen und ihrer Auswirkungen auf die Entsorgung und Wiederverwendung von Abwässern.</li> <li>4. Überprüfung der Behandlungs- und Reinigungstechniken zur Beseitigung von phytotoxischen und biotoxischen Stoffen aus dem Abwasser von Olivenölmühlen.</li> <li>5. Erforschung nachhaltiger Alternativen für die Bewirtschaftung der Abwässer von Olivenölmühlen, wie z. B. die Anwendung biologischer Behandlungsverfahren oder die Anwendung von Techniken zur Energierückgewinnung.</li> </ol>
--	---





<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Flipchart</li> <li>● Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>● Marker</li> <li>● Laptop/PC</li> <li>● Projektor</li> <li>● PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
--------------------------------	--

<b>Geschätzte Dauer</b>	10 Minuten
-------------------------	------------

## 5.3 Zertifizierung

### 5.3.1 Bio-, Organic- und Öko-Zertifizierungen: Gemeinsamkeiten und Unterschiede

<b>Thema</b>	<b>Abwässer, die bei der Gewinnung von Olivenöl anfallen.</b>
<b>Ziel</b>	Erklären Sie die Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen Bio-, Öko- und Umweltzertifizierungen und vermitteln Sie ein klares Verständnis für die Anforderungen und Normen, die mit jedem Begriff verbunden sind. Die Leser werden lernen, zwischen diesen Begriffen zu unterscheiden und zu verstehen, wie sie in der Europäischen Union geregelt und angewendet werden.
<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einführung in Bio-, Organic- und Öko-Zertifizierungen und ihre Bedeutung auf dem Markt für nachhaltige Produkte.</li> <li>2. Erläuterung des Begriffs "Öko" und des Fehlens einer ausdrücklichen gesetzlichen Regelung.</li> <li>3. Beschreibung der Bio-Zertifizierungen und ihrer Ausrichtung auf eine Produktion ohne synthetische Pestizide, chemische Düngemittel, genetisch veränderte Organismen (GVO) und künstliche Zusatzstoffe.</li> <li>4. Präsentation der von einer akkreditierten Kontrollstelle ausgestellten Bio-Zertifizierung und der Verwendung des EU-Bio-Logos oder -Labels auf den Erzeugnissen.</li> <li>5. Erläuterung des Begriffs "Bio".</li> </ol>



<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detaillierte Analyse der Anforderungen und Normen im Zusammenhang mit Bio-, Öko- und Umweltzertifizierungen in der Europäischen Union.</li> <li>2. Untersuchung der Zertifizierungs- und Akkreditierungsverfahren für Bio- und Öko-Zertifizierungen, einschließlich der Beteiligung von akkreditierten Kontrollstellen und der EU-Gesetzgebung.</li> <li>3. Vergleich der Kriterien für Bio- und Öko-Zertifizierungen, wobei die Unterschiede beim Einsatz von Pestiziden, chemischen Düngemitteln, genetisch veränderten Organismen und anderen künstlichen Zusatzstoffen hervorgehoben werden.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Diskussion über die Vorteile und Grenzen von Bio-, Öko- und Umweltzertifizierungen, sowohl für Erzeuger als auch für Verbraucher.</li> <li>5. Analyse der aktuellen Trends auf dem Markt für ökologische, biologische und umweltfreundliche Produkte und deren Auswirkungen auf die Wahl der Verbraucher und die Geschäftsstrategien der Unternehmen.</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Flipchart</li> <li>● Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>● Marker</li> <li>● Laptop/PC</li> <li>● Projektor</li> <li>● PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	15 Minuten

### 5.3.2 Richtlinien der Europäischen Kommission

<b>Thema</b>	<b>Vorschriften und Normen für Olivenöl und den ökologischen Landbau.</b>
<b>Ziel</b>	<p>Erläuterung der Vorschriften und Normen im Zusammenhang mit dem Olivenölhandel und der ökologischen Erzeugung mit Schwerpunkt auf den Vorschriften der Europäischen Union und der Bedeutung der Bio-Zertifizierung.</p> <p>Sie erhalten einen Einblick in die Anforderungen und Kontrollen, die für den Olivenölhandel und die ökologische Erzeugung erforderlich sind, sowie in die Maßnahmen zur Gewährleistung der Qualität und Integrität der Erzeugnisse.</p>



**Leitlinien für  
Anfänger-  
Gruppen**

1. Einführung in die für den Olivenölhandel geltenden Vorschriften und Normen, einschließlich der Europäischen Union, des Internationalen Olivenölrats und des Codex Alimentarius.

2. Erläuterung der Vorschriften der Europäischen Union für Olivenöl, die die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften sowie die Analysemethoden umfassen.

3. Beschreibung der Bio-Verordnung der Europäischen Union (Verordnung 2018/848) und ihres Geltungsbereichs für die Erzeugung und Kennzeichnung von Bio-Produkten.

4. Vorstellung des offiziellen Zertifizierungssystems für Unternehmen (Erzeuger, Verarbeiter und Händler), die eine ökologische Zertifizierung anstreben.

5. Erläuterung der Grundsätze des ökologischen Landbaus, zu denen die Achtung der natürlichen Systeme, die Erhaltung der Gesundheit von Boden, Wasser und Luft, der Ausschluss genetisch veränderter Organismen und der verantwortungsvolle Umgang mit den natürlichen Ressourcen gehören.

6. Informationen über die Anforderungen des ökologischen Landbaus in Bezug auf Bodenfruchtbarkeit, genetische Vielfalt, Auswahl von Pflanzensorten und Tierhaltung.



<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detaillierte Analyse der von der Europäischen Union festgelegten Vorschriften und Normen für den Handel mit Olivenöl und für den ökologischen Landbau.</li> <li>2. Untersuchung der Unterschiede zwischen den Vorschriften der Europäischen Union und den Normen des Internationalen Olivenölrates für den Handel mit Olivenöl.</li> <li>3. Diskussion über die Verordnung 2018/848 der Europäischen Union und ihre Auswirkungen auf die ökologische Erzeugung und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen.</li> <li>4. Analyse der amtlichen Kontrollen und der Maßnahmen zur Einhaltung der Vorschriften, die zur Gewährleistung der Integrität ökologischer Erzeugnisse und zur Verhinderung von Betrug eingeführt wurden.</li> <li>5. Bewertung der Anforderungen und Verfahren für die Einfuhr von ökologischen Erzeugnissen aus Ländern außerhalb der Europäischen Union.</li> <li>6. Erforschung der Auswirkungen und Vorteile der Bio-Zertifizierung für Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher sowie der Auswirkungen auf das Vertrauen der Verbraucher und die Förderung des Bio-Logos der Europäischen Union.</li> </ol>
<b>Ressourcen und Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Whiteboard/Flipchart</li> <li>● Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>● Marker</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Laptop/PC</li> <li>● Projektor</li> <li>● PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
<b>Geschätzte Dauer</b>	30 Minuten

### 5.3.3 Kennzeichnung

<b>Thema</b>	<b>Die Verwendung des Bio-Logos der Europäischen Union bei der Kennzeichnung von Bio-Produkten.</b>
<b>Ziel</b>	Erläutern Sie die Vorschriften und Anforderungen im Zusammenhang mit der Verwendung des EU-Bio-Logos bei der Kennzeichnung von Bio-Produkten. Der Leser erfährt, welche Bedingungen die Produkte erfüllen müssen, um das Logo zu tragen, wie es auf der Kennzeichnung dargestellt werden muss und wann seine Verwendung verboten ist.



<p><b>Leitlinien für Anfänger-Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einführung in das Bio-Logo der Europäischen Union und seine Bedeutung für die Kennzeichnung von Bio-Produkten.</li> <li>2. Erläuterung der Bedingungen, die die Produkte erfüllen müssen, um das Logo tragen zu dürfen, einschließlich der Zertifizierung durch eine zugelassene Kontrollstelle oder -einrichtung.</li> <li>3. Beschreibung der Anforderungen an den Inhalt der organischen Zutaten in den Produkten (mindestens 95 %) und zusätzliche Bedingungen für die restlichen 5 %.</li> <li>4. Informationen über die Darstellung des Logos.</li> <li>5. Erläuterung des obligatorischen Charakters des Logos für die meisten vorverpackten ökologischen Erzeugnisse und der fakultativen Möglichkeit der Verwendung in anderen Fällen.</li> <li>6. Beschreibung der Nutzungsbeschränkungen für das Logo,</li> </ol>
<p><b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detaillierte Analyse der Vorschriften und Anforderungen für die Verwendung des Bio-Logos der Europäischen Union bei der Kennzeichnung von Bio-Produkten.</li> <li>2. Erkundung der Kriterien und Zertifizierungsverfahren, die erforderlich sind, damit Produkte das Logo tragen dürfen.</li> <li>3. Diskussion über die strengen Bedingungen für den Gehalt an Bio-Zutaten in den Produkten (mindestens 95 %) und die zusätzlichen Bedingungen für die restlichen 5 %.</li> <li>4. Informationen über die Anforderungen an die Darstellung des Logos, einschließlich Mindestgröße und Standardfarbschema.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Analyse der Fälle, in denen die Verwendung des Logos erlaubt oder nicht erlaubt ist, wie z. B. bei importierten Produkten, nicht vorverpackten Produkten und Produkten im Umstellungszeitraum.</li> <li>6. Bewertung der Auswirkungen und des Nutzens des EU-Bio-Logos für Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher, einschließlich des Verbrauchervertrauens und der Förderung echter Bio-Produkte.</li> </ol>
<p><b>Ressourcen und Material</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiteboard/Flipchart</li> <li>• Papierblöcke/Notizblöcke für die Teilnehmer</li> <li>• Marker</li> <li>• Laptop/PC</li> <li>• Projektor</li> <li>• PowerPoint-Präsentation</li> </ul>
<p><b>Geschätzte Dauer</b></p>	<p>15 Minuten</p>





## Modul 6 - Olivenhaine als Teil des nationalen Kulturerbes

<b>Titel des Moduls</b>	<b>Modul 6.</b>
<b>Modul-Zusammenfassung</b>	Modul 6 befasst sich mit der Geschichte, der Kultur, den Präferenzen und den länderspezifischen Besonderheiten der Olivenölproduktion. Im Laufe des Moduls werden die wichtigsten Trends in der Geschichte des Olivenöls besprochen und die wichtigsten Produktionsgebiete ermittelt. Darüber hinaus werden der kulturelle Aspekt kurz beleuchtet und die Präferenzen sowohl auf allgemeiner als auch auf länderspezifischer Ebene skizziert. Schließlich werden kurze Fallstudien zum Agrotourismus in den Partnerländern Spanien, Italien, Portugal, Zypern, Bulgarien und Deutschland vorgestellt.
<b>Ziele des Moduls - Zielsetzungen</b>	Das Hauptziel der Einheit ist es, den historischen Wert des Olivenöls für unsere Gesellschaft zu verstehen und die Art und Weise, wie sich seine Verwendung im Laufe der Zeit verbreitete, die gesellschaftlichen Veränderungen und die Entstehung der Olivenölkultur der heutigen Zeit;
<b>Lern-ergebnisse</b>	Nach Abschluss dieses Moduls werden Sie: Wissen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• die lange Geschichte der Olivenölproduktion im Laufe der Jahrhunderte verstehen</li> <li>• die wichtigsten Epochen in der Geschichte des Olivenöls kennen</li> <li>• verstehen, wie Olivenöl mit dem kulturellen Erbe verbunden ist</li> <li>• erkennen, wie sich die Vorlieben für Olivenöl im Laufe der Zeit verändert haben</li> <li>• die internationalen Gegebenheiten des Olivenöls verstehen</li> </ul> Kompetenzen und Fähigkeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Lage sein, die allgemeinen Trends in der Geschichte des Olivenöls von der Bronzezeit bis zur Neuzeit zu erfassen;</li> <li>• in der Lage sein, die kulturellen Unterschiede bei der Erzeugung und dem Verbrauch von Olivenöl in verschiedenen Regionen zu verstehen und zu unterscheiden;</li> <li>• in der Lage sein, zwischen den Gewohnheiten bei der Herstellung und dem Verbrauch von Olivenöl zu unterscheiden;</li> </ul>
<b>Dauer der das Modul</b>	240 Minuten





## Einheit 1: Einführung

	6.1.1	6.1.2
<b>Thema</b>	Olivenöle im Laufe der Jahrhunderte	Kultur und Ölvorlieben (Gewohnheiten)
<b>Ziel</b>	Die Lernenden mit der Geschichte des Olivenöls vertraut machen	Die Lernenden mit den Verwendungsmöglichkeiten von Olivenöl und den veränderten Präferenzen bei der Verwendung von Olivenöl vertraut machen
<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	Der Trainer sollte das Thema vorstellen, indem er eine Diskussion mit den Lernenden darüber anstößt, was sie über die Geschichte des Olivenöls wissen.	Der Trainer sollte das Thema vorstellen, indem er eine Diskussion mit den Lernenden darüber anstößt, wofür Olivenöl verwendet wird.
<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	Keine	Nach der Präsentation konnten die Lernenden die Möglichkeiten des Olivenöls aus ihrer Sicht diskutieren
<b>Ressourcen und Material</b>	Projektor, Video (kurzes Olivenöl Geschichte auf youtube, zum <a href="#">Beispiel</a> )	Projektor
<b>Geschätzte Dauer</b>	30 Minuten	30 Minuten

## Einheit 6.2. Länderspezifische Bio-Olivenöl-Kultur

	6.2.1.	6.2.2.	6.2.3.	6.2.4.	6.2.5	6.2.6
<b>Thema</b>	Spanien	Italien	Bulgarien	Zypern	Portugal	Deutschland



<b>Ziel</b>	Die Lernenden in die spanische Olivenöl-industrie und Statistiken einführen	Die Lernenden in die italienische Olivenöl-industrie und Statistiken einführen	Die Lernenden in die bulgarische Olivenöl-industrie und Statistiken einführen	Die Lernenden in die zyprische Olivenöl-industrie und Statistiken einführen	Die Lernenden in die portugiesische Olivenöl-industrie und Statistiken einführen	Die Lernenden in die deutsche Olivenöl-industrie und Statistiken einführen
<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion darüber anregen, warum und wie das Land einer der wichtigsten Olivenöl-produzenten der Welt ist	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion darüber anregen, warum und wie das Land einer der wichtigsten Olivenöl-produzenten der Welt ist	Der Trainer sollte das Thema als Fallstudie eines weniger bekannten Olivenöl-produzenten vorstellen	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion darüber anregen, warum und wie das Land einer der wichtigsten Olivenöl-produzenten der Welt ist	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion darüber anregen, warum und wie das Land einer der wichtigsten Olivenöl-produzenten der Welt ist	Der Trainer sollte das Thema aus der Perspektive eines Nicht-Olivenanbaulandes vorstellen, das aber einen der Hauptverbraucher darstellt





<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	Der Trainer sollte eine Diskussion über die Vor- und Nachteile des Marktes im Vergleich zu anderen Ländern anstoßen	Der Trainer sollte eine Diskussion über die Vor- und Nachteile des Marktes im Vergleich zu anderen Ländern anstoßen	Der Ausbilder sollte eine Diskussion darüber anstoßen, wie das Land seine Produktion verbessern kann	Der Trainer sollte eine Diskussion über die Vor- und Nachteile des Marktes im Vergleich zu anderen Ländern anstoßen	Der Trainer sollte eine Diskussion über die Vor- und Nachteile des Marktes im Vergleich zu anderen Ländern anstoßen	Der Trainer sollte eine Diskussion darüber anstoßen, warum das Land ein wichtiger Akteur auf dem Olivenölmarkt ist
<b>Ressourcen und Material</b>	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor
<b>Geschätzte Dauer</b>	10 Minuten	10 Minuten	10 Minuten	10 Minuten	10 Minuten	10 Minuten

### Einheit 6.3. Agrotourismus

	6.2.1.	6.2.2.	6.2.3.	6.2.4.	6.2.5	6.2.6
<b>Thema</b>	Spanien	Italien	Bulgarien	Zypern	Portugal	Deutschland
<b>Ziel</b>	Einführung der Lernenden in die spanische Fallstudie zum Agrotourismus	Einführung der Lernenden in die italienische Fallstudie zum Agrotourismus	Einführung der Lernenden in die bulgarische Fallstudie zum Agrotourismus	Einführung der Lernenden in die zyprische Fallstudie zum Agrotourismus	Einführung der Lernenden in die portugiesische Fallstudie zum Agrotourismus	Einführung der Lernenden in die deutsche Fallstudie zum Agrotourismus
<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion	Der Trainer sollte das Thema auf dem Bildschirm präsentieren und eine Diskussion



	über die Vor- und Nachteile der Studie anstoßen (was die Fallstudie dem Produzenten, dem Besucher usw. bringt).	über die Vor- und Nachteile der Studie anstoßen (was die Fallstudie dem Produzenten, dem Besucher usw. bringt).	über die Vor- und Nachteile der Studie anstoßen (was die Fallstudie dem Produzenten, dem Besucher usw. bringt).	über die Vor- und Nachteile der Studie anstoßen (was die Fallstudie dem Produzenten, dem Besucher usw. bringt).	über die Vor- und Nachteile der Studie anstoßen (was die Fallstudie dem Produzenten, dem Besucher usw. bringt).	über die Vor- und Nachteile der Studie anstoßen (was die Fallstudie dem Produzenten, dem Besucher usw. bringt).
<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	Der Trainer sollte eine Diskussion darüber anstoßen, wie dieses Fallbeispiel auf das Umfeld der Lernenden übertragen werden könnte (oder sollte).	Der Trainer sollte eine Diskussion darüber anstoßen, wie dieses Fallbeispiel auf das Umfeld der Lernenden übertragen werden könnte (oder sollte).	Der Trainer sollte eine Diskussion darüber anstoßen, wie dieses Fallbeispiel auf das Umfeld der Lernenden übertragen werden könnte (oder sollte).	Der Trainer sollte eine Diskussion darüber anstoßen, wie dieses Fallbeispiel auf das Umfeld der Lernenden übertragen werden könnte (oder sollte).	Der Trainer sollte eine Diskussion darüber anstoßen, wie dieses Fallbeispiel auf das Umfeld der Lernenden übertragen werden könnte (oder sollte).	Der Trainer sollte eine Diskussion darüber anstoßen, wie dieses Fallbeispiel auf das Umfeld der Lernenden übertragen werden könnte (oder sollte).
<b>Ressourcen und Material</b>	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor
<b>Geschätzte Dauer</b>	20 Minuten	20 Minuten	20 Minuten	20 Minuten	20 Minuten	20 Minuten

## Modul 7 - Schlussfolgerung und Bewertung

<b>Modul-Zusammenfassung</b>	Das letzte Modul soll die Lernenden durch den Prozess der Erstellung eines Geschäftsplans und den Bewertungsprozess nach Abschluss des Kurses führen.
------------------------------	---



<b>Modulziele - Zielsetzungen</b>	Die beiden Hauptziele des Moduls sind die Erstellung eines Geschäftsplans und die Bewertung der Fortschritte nach Abschluss des EcoOlives-Kurses
<b>Lernergebnisse</b>	<p>Nach Abschluss dieses Moduls werden Sie:</p> <p>Wissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich der Vorteile der Erstellung eines Geschäftsplans bewusst sein</li> <li>• die Faktoren kennen, die die Unternehmensplanung beeinflussen können</li> <li>• die während des EcoOlives-Kurses erzielten Fortschritte anzuerkennen</li> </ul> <p>Kompetenzen und Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Lage sein, einen Geschäftsplan zu erstellen und auszuführen</li> <li>• in der Lage sein, den eigenen Fortschritt im EcoOlives-Kurs selbst zu bewerten</li> </ul>
<b>Dauer des Moduls</b>	210 Min.

## Einheit 7.1: Entwurf eines Businessplans

	<b>7.1.1</b>	<b>7.1.2</b>	<b>Anhänge</b>
<b>Thema</b>	Einführung in den Businessplan	Die sieben Teilpläne	Anhänge
<b>Ziel</b>	Ziel dieser Lektion ist es, die Lernenden in die Tätigkeit des Businessplans einzuführen	Das Ziel dieser Lektion ist es, die 7 Unterthemen des Businessplans zu vertiefen	Den Businessplan in die Praxis umsetzen
<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	Dem Lernenden die Grundlagen des Konzepts mit Hilfe von Präsentationsmitteln vorstellen. Der Anfänger sollte in das Thema eingeführt werden und Zeit haben, um zu	Der Trainer sollte den Lernenden die 7 Teilpläne in einer umfassenden Schritt-für-Schritt-Anleitung vorstellen und bereit sein, Fragen zu beantworten	Der Trainer sollte die Anhänge/ Vorlagen vorstellen und den Teilnehmern erläutern, was sie sind und was sie bewirken sollen



	diskutieren, warum es notwendig ist und warum er es in Betracht ziehen sollte.		
--	--	--	--

<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	Für fortgeschrittene Gruppen könnten die grundlegenden Definitionen weggelassen werden und stattdessen das Thema "Nutzen des Geschäftsplans" vertieft werden, wobei zusätzliche Lektüre einbezogen wird.	Der Trainer sollte die Umrisse der 7 Teilpläne vorstellen und eine Diskussion über die Vor- und Nachteile der Teilpläne anregen sowie darüber, ob spezifische Ergänzungen vorgenommen werden sollten.	Für die fortgeschrittenen Benutzer sollte der Trainer die Lernenden durch den Prozess der Fertigstellung eines Geschäftsplans führen, eine Diskussion über die spezifischeren Aspekte führen und einen Zeitplan für die Fertigstellung erstellen. Am Ende der Sitzung sollten die Lernenden eine mehr oder weniger abstrakte Vorstellung von ihrem eigenen Geschäftsplan haben.
<b>Ressourcen und Material</b>	Projektor	Projektor	Projektor, Handouts der Anhänge
<b>Geschätzte Dauer</b>	30 Minuten	60 Minuten	60 Minuten

## Einheit 7.2 - Beurteilung und Bewertung

	<b>7.2.1</b>	<b>7.2.2</b>
<b>Thema</b>	Fragen zur Selbsteinschätzung / Offene Fragen	Selbsteinschätzung / Multiple-Choice-Fragen



<b>Ziel</b>	Ziel dieser Übung ist es, dass die Lernenden ihre eigenen Fortschritte in Bezug auf die Vorteile und Unzulänglichkeiten der Ausbildung selbst bewerten.	Ziel dieser Übung ist es, die Aufnahme der Informationen aus dem EcoOlives-Schulungskurs zu überprüfen und eine Bescheinigung über die Teilnahme zu erhalten.
<b>Leitlinien für Anfängergruppen</b>	Der Ausbilder sollte die Fragen vorstellen und eine offene Diskussion mit den Auszubildenden über die Fragen einleiten.	Der Trainer sollte die Testfragen aushändigen. Der Prozess sollte über die Plattform abgeschlossen werden, aber es ist möglich, die Fragen zur individuellen Überprüfung auszudrucken. Im Falle von ausgedruckten Fragen wird die Zertifizierung nicht erteilt.
<b>Leitlinien für fortgeschrittene Gruppen</b>	k.A.	k.A.
<b>Ressourcen und Material</b>	Projektor und / oder Handouts mit den Fragen	Zugang zur EcoOlives-Plattform und / oder Handouts
<b>Geschätzte Dauer</b>	30 Minuten	30 Minuten

## Anhänge

*Anhang 1: Modulübungen*

*Anhang 2: Selbsteinschätzung für Ausbilder*